



## Weißkohl und Austernpilze vom Grill

mit veganer Miso-Knoblauch-Sauce und Nüssen



40-50min



8 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt - und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

## Was du von uns bekommst

- 2 Weißkohle
- 2 rote Zwiebeln
- 20g Koriander & Minze
- 6 unbehandelte Limetten
- 2 Pck. schwarzer Knoblauch, ungeschält
- 50g Misopaste<sup>3</sup>
- 50g Tahini<sup>2</sup>
- 50ml Tamari-Sojasauce<sup>3</sup>
- 60g Sambal Badjak
- 2 Pck. Ahornsirup
- 500g Austernpilze
- 1 Pck. indonesische Gewürzmischung
- 100g blanchierte Haselnusskerne<sup>4</sup>
- 4 Baguettebrötchen<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill
- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Küchenpinsel
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

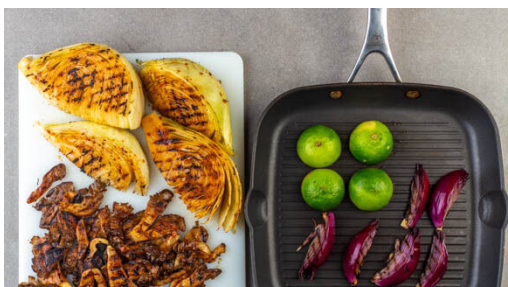
## Kochtipp

Bei Verwendung des Grills diesen zuerst vorbereiten



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die äußeren Blätter des **Kohls** entfernen, dann den **Kohl** jeweils vierteln; dabei nicht den Strunk entfernen, damit die Viertel nicht auseinanderfallen. Die **Zwiebeln** schälen und ebenfalls vierteln. Die **Minzeblätter** abzupfen und mit dem **Koriander** grob schneiden.



### 4. Gemüse grillen

Den **Kohl** und die **Pilze** mit 4EL Pflanzenöl einpinseln. Den **Kohl** in einer Grillpfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze auf jeder Schnittfläche 4-5Min. grillen, bis Röstspuren zu sehen sind. Rundum mit der **½ der Glasur** bestreichen und jede Seite noch ca. 1Min. grillen. Den Vorgang mit den **Pilzen** wiederholen. Die **Limetten** und **Zwiebeln** ohne Glasur 4-5Min. grillen.



### 2. Kohl blanchieren

Wenn das Wasser kocht, die Hitze etwas reduzieren und die **Kohlviertel** im siedenden Wasser 4-5min. garen. Anschließend in ein Sieb abgießen. **Tipp:** Je nach Größe des Topfes ggf. in zwei Durchgängen arbeiten und die erste Portion mit einer Schaumkelle herausheben. Inzwischen die **Schale von 2 Limetten** abreiben, dann die **Limetten** auspressen. Die **übrigen Limetten** halbieren



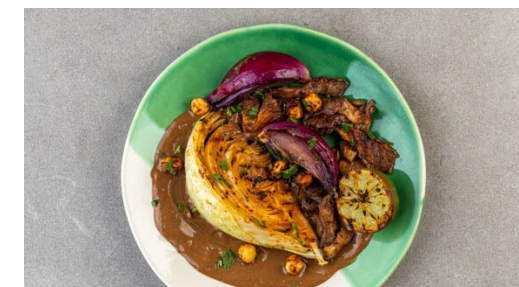
### 5. Nüsse & Brot rösten

Den **restlichen Ahornsirup** und die **Gewürzmischung** mit den **Haselnüssen** vermengen und die **Nüsse** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Ofen 2-3Min. rösten, bis die **Nüsse** zu bräunen beginnen. Vom Blech nehmen und beiseitestellen. Dann die **Brötchen** auf das Blech geben und 4-5Min. im Ofen aufbacken.



### 3. Saucen vorbereiten

Den **schwarzen Knoblauch** schälen und mit der **Miso-** und **Tahinipaste**, der **Sojasauce** und dem **Limettensaft** in einem hohen Gefäß pürieren. Für eine saucigere Konsistenz nach und nach 4EL Olivenöl und ca. 4EL Wasser einrühren. Für die **Glasur** das **Sambal Badjak** mit **¾ des Ahornsirups**, 2EL Pflanzenöl und der **Limettenschale** verrühren.



### 6. Anrichten und servieren

Die gegrillten **Kohlviertel**, **Pilze** und **Zwiebeln** auf der **Miso-Knoblauch-Sauce** anrichten. Mit den **Nüssen** und den **Kräutern** garnieren und nach Belieben mit **Saft aus den gegrillten Limettenhälften** beträufeln. Die **Brötchen** in Scheiben schneiden und dazu reichen.