



Herzhafter Brotpudding mit Rosenkohl

dazu frischer Karotten-Feldsalat



30-40min



2 Personen

Dieses britische Traditionsgericht ist ursprünglich eine Süßspeise mit frischem Obst der Saison. Allerdings eignet sich das Konzept auch hervorragend für deftige Winterspeisen: Hier werden die namensgebenden Brotstücke gemeinsam mit aromatischem Rosenkohl, leckeren Oliven und einer knusprigen Käseschicht zum herzhaften Genuss.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Rosenkohl
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Baguettebrötchen ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Milch ⁷
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷
- 1 Packung Feldsalat
- 1 Karotte

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

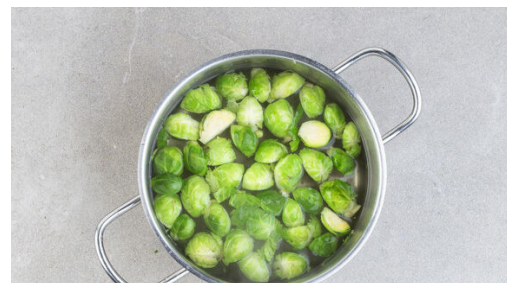
Nährwertangaben pro Portion

Energie 711kcal, Fett 37.8g, Kohlenhydrate 51.7g, Eiweiß 36.0g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Rosenkohl** zum Kochen bringen. Die **Oliven** grob hacken. Den **Rosenkohl** je nach Größe halbieren oder vierteln, ggf. welke Blätter entfernen. Das **Brötchen** etwas größer als den **Rosenkohl** zerzupfen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



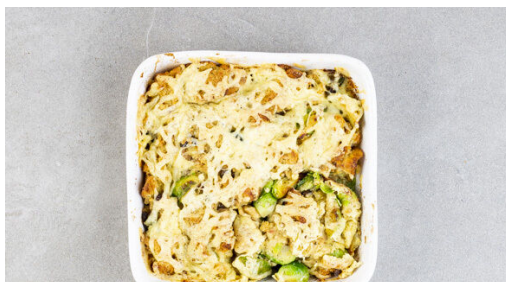
2. Rosenkohl vorkochen

Den **Rosenkohl** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. vorkochen, bis der **Rosenkohl** gerade bissfest ist. **Tipp:** Wer den **Rosenkohl** lieber weicher mag, kocht ihn einfach ca. 2Min. länger. In einem Sieb abtropfen lassen.



3. Guss vorbereiten

Die **Eier** mit der **Milch**, dem **Knoblauch** und der **Gewürzmischung** verquirlen. Den **Guss** kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Brotpudding backen

Eine mittlere Auflaufform mit 1-2TL Butter fetten. Den **Rosenkohl**, die **Brötchenstücke** und die **Oliven** in der Form verteilen und mit dem **Eier-Milch-Guss** vermengen. Den **Brotpudding** etwas festdrücken und 25-30Min. im Ofen goldbraun backen. Ca. 5Min. vor Ende der Garzeit mit dem **Käse** bestreuen und überbacken.



5. Salat vorbereiten

Den **Salat** ggf. verlesen und gründlich waschen, dann abtropfen lassen. Die **Karotte** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln.



6. Dressing anrühren

Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig, 1EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und kurz vor dem Servieren mit dem **Salat** und den **Karotten** vermengen. Den **Brotpudding** mit dem **Karotten-Feldsalat** servieren.