



## Herzhafter Brotpudding mit Rosenkohl

dazu frischer Karotten-Feldsalat



30-40min



2 Personen

Dieses britische Traditionsgesicht 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.



### 4. Brot pudding 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 **Brot pudding** etwas festdrücken und 25-30Min. im Ofen goldbraun backen. Ca. 5Min. vor Ende der Garzeit mit dem **Käse** bestreuen und überbacken.



### 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.



### 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-Feldsalat** vermengen. Den **Brot pudding** mit dem **Karotten-Feldsalat** servieren.