



Miso-Senfeier an Röst-Rosenkohl

und cremigem Kartoffelpüree



ca. 40min



6 Portionen

Heute kratzen wir am etwas eingerosteten Kantinen-Image der allseits bekannten Senfeier – und was bei unserer Neuinterpretation zum Vorschein kommt, ist ein modernes, harmonisches und absolut köstliches Gericht. Es bleibt zwar bei gekochten Eiern und Kartoffelpüree, dazu gibt es allerdings goldbraunen, ofengerösteten Rosenkohl und natürlich eine würzige Sauce, die durch die Zugabe von Misopaste unwiderstehlich wird. Umami pur!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 6 Bio-Eier ¹
- 1.2kg Rosenkohl
- 3 Knoblauchzehen
- 50g Misopaste ⁴
- 400ml Kochsahne ²

Was du zu Hause benötigst

- 4EL körniger Senf ³
- 3EL Butter ²
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- Messbecher
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Milch** (2), **Senf** (3), **Sojabohnen** (4).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 625kcal, Fett 29.8g, Kohlenhydrate 60.5g, Eiweiß 23.1g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in grobe Würfel schneiden, dann in das kochende Wasser geben und in ca. 15Min. gar kochen.



4. Eier & Sauce kochen

Die **Eier** vorsichtig in das kochende Wasser geben und in ca. 6Min. weich kochen, dann abgießen und kalt abschrecken. **3EL Misopaste** in einem kleinen Topf mit **300ml Sahne**, 4EL körnigem Senf, 3EL Essig und 1EL Honig verrühren, mittelhoch erhitzen und 5-8Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die **Sauce** eindickt.



2. Rosenkohl vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend Wasser für die **Eier** zum Kochen bringen. Den **Rosenkohl** halbieren, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit 3EL Olivenöl beträufeln und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Evtl. vorhandene lose **Rosenkohlblätter** können einfach mit auf dem Blech verteilt werden.



5. Püree stampfen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit 3EL Butter zu einem **Püree** stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Rosenkohl rösten

Das Öl und die Gewürze mit den Händen in den **Rosenkohl** einmassieren und den **Rosenkohl** gleichmäßig auf dem Blech ausbreiten, dann im Ofen in 17-19Min. goldbraun rösten. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln und während der letzten ca. 3Min. Backzeit zum **Rosenkohl** geben, untermengen und alles fertig rösten.



6. Eier schälen

Die **Eier** schälen und halbieren. Das **Kartoffelpüree** mit den **Eiern** und dem **Rosenkohl** anrichten und mit der **Sauce** beträufelt servieren.