



Blumenkohlsteaks mit aromatischer Glasur

mit weißen Bohnen und Tomaten



ca. 30min



6 Portionen

Heute gibt's was, das zu probieren sich wirklich lohnt – ohne Fleisch, aber mit köstlich-kräftigem Raucharoma, die Testesser fragten sogar, ob das Gericht denn wirklich vegetarisch sei ... Ja, ist es, und es ist der ofengebackene Beweis, dass das Konzept Steak auch ohne tierische Beteiligung sehr gut auskommt: Was zum Beißen und viele Proteine, mehr braucht kein Mensch. Und das Tier kann sich freuen.

Was du von uns bekommst

- 3 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 3 rote Zwiebeln
- 750g Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 kleine Blumenkohl
- 3 Pck. Mangochutney¹
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 502kcal, Fett 28.7g, Kohlenhydrate 39.1g, Eiweiß 14.7g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Bohnen** in einem Sieb unter fließendem Wasser gründlich abspülen. Die **Zwiebeln** schälen und in dünne Spalten schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Den **Blumenkohl samt Strunk** in 2-3cm dicke Scheiben schneiden; es ist nicht schlimm, wenn er ein wenig auseinanderfällt.



4. Blumenkohl verfeinern

Den **Blumenkohl** auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit der **Glasur** bestreichen. Beide Bleche in den Ofen geben, dabei den **Blumenkohl** über dem **Gemüse** platzieren.



2. Glasur zubereiten

Das **Chutney** mit 8EL Olivenöl, 3EL Essig, dem **Knoblauch**, 1TL Salz und ½TL Pfeffer in einem hohen Gefäß fein pürieren.



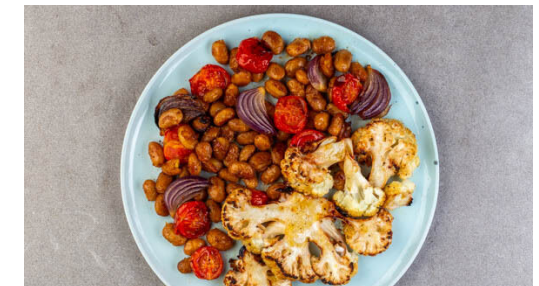
5. Gemüse backen

Den **Blumenkohl**, die **Bohnen**, die **Zwiebeln** und die **Tomaten** im Ofen 25-30Min. rösten, bis die **Bohnen** knusprig sind und der **Blumenkohl** schön gebräunt ist.



3. Bohnen verfeinern

Die **Bohnen** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 4EL Olivenöl, dem **Paprikapulver** sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen. Die **Zwiebelspalten** und die **Tomaten** auf den **Bohnen** verteilen.



6. Anrichten und servieren

Das **Gemüse** nach dem Backen leicht abkühlen lassen. Dann auf Teller verteilen und servieren.