

Panierter Blumenkohl mit Kräuterdip und Karotten-Apfel-Salat

unter 650 Kalorien Vegetarisch Thermomix hilft • 622 kcal • Tag 3 kochen



Blumenkohl



Karotte



Apfel



Blattsalatsmischung



Knoblauchzehe



Petersilie glatt



Schnittlauch



Buttermilch-Zitronen-Dressing



Mayonnaise



Worcester Sauce



Panko-Mehl



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Sahnejoghurt, Bio



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

SCHNELL & AUSGEWOGEN

In 25 Min. auf dem Tisch!



ZEIT SPAREN

Nächste Woche im Menü:
PERLCOUSCOUS-BOWL



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Weißweinessig*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 2 große Schüssel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Blumenkohl	1	1	2
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Apfel DE NL IT	1	2	2
Blattsaladmischung	50 g	75 g	100 g
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7) 8) 9)	50 ml	75 ml**	100 ml
Mayonnaise 8) 9)	50 g	75 g	100 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Panko-Mehl 15)	50 g	75 g**	100 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	6 g	10 g	12 g
Sahnejoghurt, Bio 7)	100 g	150 g	200 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 610 g)
Brennwert	424 kJ/101 kcal	2603 kJ/622 kcal
Fett	6,5 g	39,6 g
– davon ges. Fettsäuren	1,2 g	7,3 g
Kohlenhydrate	8,3 g	51 g
– davon Zucker	4,8 g	29,7 g
Eiweiß	2,5 g	15,1 g
Salz	0,38 g	2,34 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 9) Senf 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **IT:** Italien



1 Zu Beginn

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.

Mayonnaise, „Hello Paprika“ und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** dazugeben und vermengen.

Blumenkohl in mundgerechte **Röschen** teilen und **Röschen** gründlich mit der gewürzten **Mayonnaise** vermengen, sodass diese vollständig benetzt sind.



2 Blumenkohl backen

Mit einer Flasche o. Ä. das **Panko-Mehl** in der Packung etwas feiner zerdrücken. **Panko-Mehl** zum **Blumenkohl** in die große Schüssel geben und alles vorsichtig und gründlich vermengen.

Panierte Blumenkohlröschen auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** beträufeln und im vorgeheizten Ofen 20 – 22 Min. goldbraun backen, bis sie innen weich genug sind.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 Dip zubereiten

Petersilie und **Schnittlauch** in ca. 2 cm Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Joghurt und **Worcester Sauce** in den Mixtopf zugeben und **15 Sek./Stufe 3,5** vermengen. **Dip** in eine kleine Schüssel umfüllen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 Für den Salat

Karotte nach Belieben schälen und in grobe Stücke schneiden.

Apfel vierteln und entkernen. **Karotte**, **Apfel** und **Buttermilch-Zitronen-Dressing** in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

Karotten-Mix in eine große Schüssel umfüllen.



5 Salat fertigstellen

Salatmischung zum **Karotten-Mix** in die Schüssel geben und vorsichtig unterheben. **Salat** mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Weißweinessig*** abschmecken.



6 Anrichten

Gebackenen **Blumenkohl**, **Salat** und **Dip** nebeneinander auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

