Gerösteter Spitzkohl & Kräuterpüree mit 4-Kräuter-Pesto

Zutaten

1 Spitzkohl

Olivenöl

Rosmarin/Thymian/Salbei

n. B. Salz, Honig, Pfeffer, Muskatnuss

200 g Kartoffeln

50 g Butter

100 ml Sahne oder Milch

Petersilie, Schnittlauch, Dill, Zitronenmelisse/Rucola

50 g Erdnüsse

50 g Cashews

1 Schalotte

1 Zitrone

1 Knoblauchzehe

Zubereitung

---------- 1 ----------

Kartoffeln in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und salzen. Anschließend 15–20 Minuten kochen, bis sie weich sind.

---------- 2 ----------

Sahne mit Butter in einen Topf geben und Kartoffeln reindrücken. Mit Salz und Muskat würzen.

Petersilie, Dill, Schnittlauch und Zitronenmelisse/Rucola in Mörser oder Mixer kleinreiben bzw. mixen.

Die eine Hälfte in das Püree geben. Die andere Hälfte in einen Behälter geben und mit Knoblauch den Nüssen fein hacken. Eine Schalotte in kleine Würfel schneiden und hinzugeben.

---------- 3 ----------

Den Spitzkohl längs in Sechstel- oder Achtel-Stücke schneiden und in einer trockenen und heißen Pfanne anrösten. Anschließend etwas Olivenöl und Butter hinzugeben.

Rosmarin, Thymian und Salbei hinzugeben und unter mehrmaligem Wenden goldbraun von allen Seiten anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein