

DINNERLY



Ziegenkäse auf Grünkohl-Kartoffelstampf mit gebratenen Zwiebeln und Walnüssen



ca. 35min



2 Portionen

Wenn das Wetter draußen ungemütlich ist, dann wird es uns mit einem herzhaften Essen umso behaglicher. Hausgemachter Kartoffelstampf ist dabei seit Kindertagen ein absoluter Klassiker – und auch wir sind begeistert von unserer Version: Grünkohl sorgt für frische Farbe im Püree und knackige Walnüsse bringen das gewisse Etwas mit. Die Krönung sind allerdings die warmen Ziegenkäsetaler mit aromatischer Kräuterglasur – köstlich!

WAS DU VON UNS BEKOMMST

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 300g geschnittener Grünkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 25g Walnusskerne¹⁵
- 1 Ziegenkäserolle⁷

WAS DU ZU HAUSE BENÖTIGST

- 1 Knoblauchzehe
- 1½EL Butter⁷
- 1EL Honig
- 1TL Balsamicoessig¹⁷
- Salz und Pfeffer

KÜCHENUTENSILIEN

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- Sparschäler
- Sieb
- Kartoffelstampfer

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

ALLERGENE

Milch (7), Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

NÄHRWERTANGABEN PRO

PORTION

Energie 812kcal, Fett 31.4g, Kohlenhydrate 92.9g, Eiweiß 31.7g



1. Gemüse kochen

Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in grobe Würfel schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und grob würfeln. Die **Kartoffeln** und den Knoblauch in das kochende Wasser geben und abgedeckt ca. 10Min. kochen lassen, den **Grünkohl** zugeben und in weiteren 4–6Min. gar kochen.



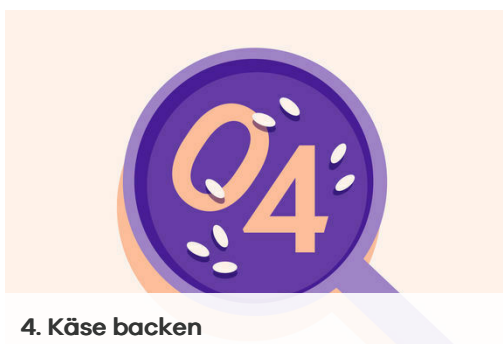
2. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** in einem kleinen Topf mit 1TL Butter bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anbraten. Die Hitze reduzieren, die **Zwiebeln** mit 1 Prise Salz und 1TL **Kräutermischung** würzen und weitere ca. 10Min braten. 1TL Balsamicoessig zufügen und ca. 5Min. einköcheln lassen.



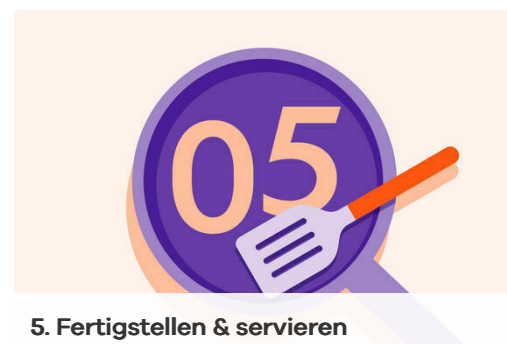
3. Nüsse rösten

Die **Nüsse** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen 4–6Min. rösten, bis sie goldbraun sind. Vom Blech nehmen, abkühlen lassen und zerkrümeln. 1EL Honig mit 1TL **Kräutermischung** verrühren. Das Blech wird im nächsten Schritt weiterverwendet.



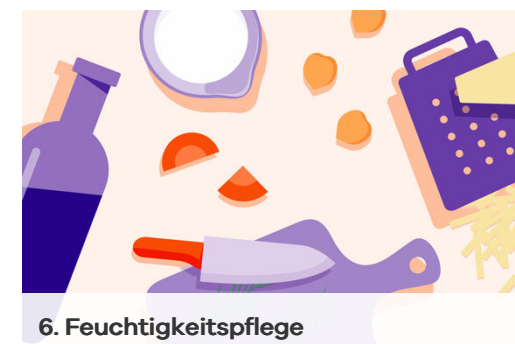
4. Käse backen

Den **Käse** in 8 gleich große Scheiben schneiden, auf das Blech mit Backpapier geben und mit dem **Kräuterhonig** bestreichen. Im Ofen auf der oberen Schiene 2–4Min. backen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Kartoffeln** und den **Grünkohl** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben, mit 1EL Butter sowie 1–2TL Salz und 1 Prise Pfeffer würzen und grob zerstampfen, ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Den gebackenen **Käse** mit den **Zwiebeln** auf dem **Grünkohl-Kartoffelstampf** anrichten und mit den **Nüssen** bestreut servieren.



6. Feuchtigkeitspflege

Trockener Kartoffelstampf ist eine traurige Angelegenheit – und muss auch überhaupt nicht sein, denn es gibt so viele Möglichkeiten, um Abhilfe zu schaffen: Je nach Geschmack kann man entweder etwas Kochwasser, einen Schuss (pflanzliche) Milch oder sogar ein wenig Sahne oder Butter hinzugeben, um den Stampf schön locker und cremig zu machen. Nachwürzen nicht vergessen!