Die Kochlöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 03.12.2022 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

(8 Personen als Teilgericht)

Rezeptgruppe: Beilage

Blumenkohlreis mit Kräutern

Zutaten

1000 g Blumenkohl

30 g Mandelblättchen

60 g Butter

- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Aceto Balsamico Bianco
- 2 Bund Petersilie
- 2 Bund Schnittlauch
- 1 TL Salz

wenig Pfeffer



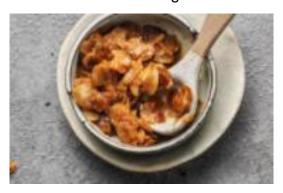
Die KochLöffel

Seit 2013



Zubereitung

- Blumenkohl im Cutter fein p\u00fcrieren, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen und ca. 10 Minuten im auf 200°C (Heissluft) vorgeheizten Ofen backen. Herausnehmen, auf den Blechen ausk\u00fchhlen lassen und dann in eine Sch\u00fcssel geben.
- 2. Petersilie und Schnittlauch fein hacken
- 3. Knoblauchbutter. Mandelblättchen in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten. Butter und Knoblauch beigeben und ca. 5 Minuten andämpfen, abkühlen lassen. In eine Schale geben.



4. Aceto, Petersilie, Schnittlauch unter den Blumenkohl mischen, würzen.