

Grillkäse mit Honig-Walnüssen und Beete-Salat

verzehrfertiges Gericht enthält max. 20% Kohlenhydrate

8

Vegetarisch | Max 20% Carbs | Viel Gemüse | Thermomix hilft • 856 kcal • Tag 3 kochen

Natürlicher Geschmack

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



Grillkäse Kräuter



Karotte



frische Rote Beete



Ofenkartoffeln



Knoblauchzehe



Zwiebel



Petersilie glatt



Thymian



Walnüsse



milde Chiliflocken



Sahnejoghurt



Babyspinat



Blütenhonig

thermomix

⚡ 30 [35 | 35] Min.

🕒 40 [45 | 45] Min.

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*, Weißweinessig*

Los geht's

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

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier,
3 kleine Schüsseln und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Grillkäse Kräuter 7)	2	3**	4
Karotte DE NL DK	3	5	6
frische Rote Beete DE ES	1	1	2
Ofenkartoffeln DE ES NL BE FR EG MA MT IL PT CY	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Zwiebel DE NL NZ	1	2	2
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Walnüsse 24)	40 g	60 g	80 g
milde Chiliflocken	2 g	3 g**	4 g
Sahnejoghurt 7)	100 g	150 g	200 g
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
Blütenhonig	8 g	15 g**	20 g
Öl*, Weißweinessig*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**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	590 kJ/141 kcal	3580 kJ/856 kcal
Fett	10,21 g	62,00 g
– davon ges. Fettsäuren	3,50 g	21,26 g
Kohlenhydrate	6,73 g	40,84 g
– davon Zucker	4,17 g	25,29 g
Eiweiß	5,30 g	32,18 g
Salz	0,328 g	1,989 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) 24) Walnüsse

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **FR:** Frankreich **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **MT:** Malta **IL:** Israel **PT:** Portugal **CY:** Zypern **NZ:** Neuseeland **DK:** Dänemark



Gemüse schneiden

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

Karotten schälen, quer halbieren und in 1 cm dicke Stifte schneiden.

Kartoffel ebenfalls in 1 cm dicke Stifte schneiden.

Rote Beete schälen, halbieren und in 1 cm dicke Würfel schneiden.

Zwiebel halbieren, abziehen und in dünne Spalten schneiden.

Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.



Gemüse backen

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und zum **Gemüse** auf das Backblech geben.

Rote Beete daneben legen, alles mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



Für den Thymian-Dip

Petersilie in grobe Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Blätter vom **Thymian** abzupfen. **Joghurt**, **Thymianblättchen**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4,5** vermischen.

Dip in eine kleine Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen und trocknen.



Für das Topping

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen und **Walnüsse** darin 1 – 2 Min. rösten, bis sie braun werden und duften.

Anschließend **Walnüsse** in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

20 g [30 g | 40 g] **Öl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig**, **Chiliflocken**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **2 Min./37 °C/Stufe 1** vermischen.

Anschließend in eine kleine Schüssel umfüllen.

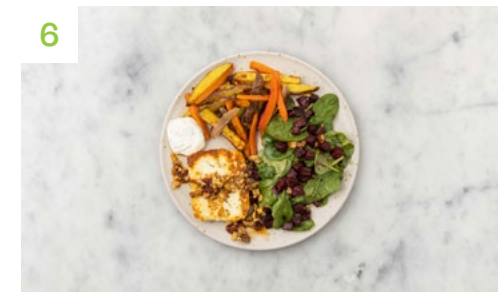


Grillkäse braten

In den letzten 6 Min. der Gemüsegarzeit den **Käse** aus der Verpackung und allen Folien nehmen.

Achtung: Das Papier um den **Käse** ebenfalls entfernen. **Käse** auf der Oberseite mit einer Gabel mehrfach einstechen und in der großen Pfanne ohne Fettzugabe für 4 – 6 Min. bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Wenden anbraten, bis er außen gebräunt und innen weich ist.

Tipp: Die Pfanne nicht zu heiß werden lassen und regelmäßiges Wenden nicht vergessen, sonst kann der Käse aufplatzen und auslaufen.



Anrichten

In einer großen Schüssel **Rote Beete**, **Spinat**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] des **Toppings** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig*** vermengen.

Ofengemüse und **Salat** auf Teller verteilen.

Grillkäse daneben anrichten und mit dem **Walnuss-Honig-Öl** toppen.

Mit **Petersilie** bestreuen und mit dem **Thymian-Dip** genießen.

Guten Appetit!

milde Chiliflocken

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chiliflocken und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.