



Raffiniertes

Süßkartoffelpüree mit gebratenem Rosenkohl und Halloumi

Zutaten

für 4 Portionen

für das Süßkartoffelpüree

1 kg Süßkartoffeln
200 ml Milch
30 g Butter
Salz
Muskat
Pfeffer

für den Rosenkohl

1 kg Rosenkohl
Salz
Olivenöl

für dem Halloumi

200 g Halloumi
Olivenöl

*für die Honig-Balsamico-
Vinaigrette*

1 TL Honig
1 EL Balsamico
2 EL Olivenöl
Pfeffer

Zubereitung

Süßkartoffelpüree

Süßkartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen und zusammen mit der Milch und der Butter zu Kartoffelpüree machen. Mit Muskat und Pfeffer würzen.

Rosenkohl

Den Rosenkohl in Salzwasser etwa zehn Minuten garen, anschließend abgießen und etwas abkühlen lassen. Den Rosenkohl halbieren und in Olivenöl goldbraun anbraten.

Halloumi

Halloumi in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl goldbraun braten.

Honig-Balsamico-Vinaigrette

Honig, Balsamico und Olivenöl verrühren und mit etwas Pfeffer würzen.

Süßkartoffelpüree, Rosenkohl und Halloumi anrichten und überall etwas von der Honig-Balsamico-Vinaigrette darüber träufeln.

Brennwert: 12.199 kJ, 2.916 kcal · Zeit: ¾ Stunde