



Cremiges Kartoffel-Käse-Püree mit knusprigem Ofenrosenkohl & Halloumi

Ein einfaches, vegetarisches Ofengericht für kalte Tage: Nussiger Ofenrosenkohl trifft auf cremiges Kartoffel-Käse-Püree und krossen Halloumi. Wenig aktive Kochzeit, kaum Aufwand und maximaler Genuss!

Zutaten

Zutaten für Kartoffel-Käse-Püree

- 1 kg Kartoffeln
- 150 ml Sahne
- 1 Prise Muskatnuss
- 20 g Butter
- 50 g geriebener Käse
- Salz

Knuspriger Ofenrosenkohl

- 800 g Rosenkohl geputzt
- 1 Eßl Thymian getrocknet
- 1 Eßl Ahornsirup
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Olivenöl

Außerdem

- 1-2 Halloumikäse

Zubereitung:

Zubereitung

Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser ca. 25 Minuten weichkochen.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rosenkohl waschen, auf ein Blech geben, mit Ahornsirup, Thymian, Zitronensaft und Olivenöl vermengen und ca. 20 Minuten im Ofen backen (zwischendurch wenden).

Halloumi in Würfel schneiden, ebenfalls mit Ahornsirup, Thymian und Öl mischen. Nach 20 Minuten Backzeit den Rosenkohl zur Seite schieben, den Halloumi dazugeben und für 5–10 Minuten unter der Grillfunktion anknuspern.



Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit einem Stampfer zerdrücken. Geriebenen Käse, Muskat und Salz dazugeben. Die erwärmte Sahne-Butter-Mischung langsam unter Rühren mit dem Handrührgerät einfließen lassen, bis ein cremiges Püree entsteht.

Auf Tellern anrichten: Püree als Basis, Ofenrosenkohl und Halloumi Würfel in der Mitte platzieren und mit etwas Olivenöl abrunden.