

# Kartoffel-Käse-Püree mit Ofenrosenkohl & Halloumi



## Zutaten für Kartoffel-Käse-Püree

*ausreichend für 2-3 Personen*

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

## Zutaten für den Ofenrosenkohl

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

## Außerdem

- 1-2 Halloumikäse
- Kartoffelstampfer
- Handrührgerät

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser geben. Große Kartoffeln können halbiert werden. Mit etwas Salz das Wasser mit den Kartoffeln zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Sahne etwas erhitzen – aber nicht kochen. Ich gebe die Butter noch dazu damit sie langsam zerfließt und beides dann nicht so kalt ist, wenn das Kartoffelpüree mit dem Handrührgerät aufgeschlagen wird.

Während die Kartoffeln kochen kann nun der Rosenkohl zubereitet werden. Das Gemüse waschen und auf ein Backblech geben. Den Ahornsirup, Thymian, Spritzer Zitronensaft und etwas Olivenöl drüber geben und alles mit den Händen vermischen. Das Backblech in den Ofen geben und das Gemüse ca. 20 Minuten backen lassen. Zwischendurch wenden.

Den Halloumikäse vorbereiten. Auspacken und in Würfel schneiden. Dann ebenfalls mit Ahornsirup, Thymian und Olivenöl vermischen und auf die Seite stellen.

# Kartoffel-Käse-Püree mit Ofenrosenkohl & Halloumi

## Zubereitung:

Wenn der Rosenkohl 20 Minuten im Backofen war, dann alles auf eine Seite schieben und den Halloumikäse dazu geben. Die Grillfunktion für den Backofen einschalten und beides ca. 5-10 Minuten grillen. Dabei auf den Rosenkohl achten, der sollte nicht verbrennen. Gegeben falls kann der Rosenkohl auch kurz heraus genommen werden.

Im nächsten Schritt sollte das Püree fertig gemacht werden. Mit einem Messer in die Kartoffel stechen. Wenn das Messer ganz leicht in die Kartoffel eindringt sind sie weich. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Nun den geriebenen Käse unter die Kartoffeln geben. Dann den Muskat drüber reiben und mit etwas Salz würzen. Mit dem Handrührgeräte nun die Kartoffel aufschlagen und dabei langsam die Sahne-Butter reinfließen lassen. Zum Schluss abschmecken und bei Bedarf noch etwas nachwürzen.

Auf einen Teller das Kartoffel-Käse-Püree geben, in der Mitte den Ofenrosenkohl legen und die Halloumiwürfel drüber streuen. Mit etwas Olivenöl das ganze abrunden.