

SPINAT-KÄSE KNUSPERTASCHEN MIT GRÜNKOHL & ROSENKOHL

PRODUKTE

1 Packung Garden Gourmet
Spinat-Käse Knuspertaschen

100 g Grünkohl

200 g Rosenkohl

30 g Cashewkerne

20 g getrocknete Cranberrys

20 ml Zitronensaft

3 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

Etwas Thymian

 2 PORTIONEN

 25 MIN

 EINFACH

Genieße die köstlichen Aromen dieser Spinat-Käse Knuspertaschen mit Grünkohl und Rosenkohl. Ein köstliches Gericht, das die Vorzüge von Spinat, Käse und nahrhaftem Grünzeug vereint.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Rosenkohl vorbereiten

Den Rosenkohl 5 Minuten lang kochen. Anschließend abgießen, abtropfen lassen und halbieren. Den Rosenkohl mit 1 EL Olivenöl und dem in Scheiben geschnittenen Knoblauch in einer Pfanne bei starker Hitze einige Minuten lang anbraten.

2. Spinat-Käse Knuspertaschen zubereiten

In der Zwischenzeit die Spinat-Käse Knuspertaschen nach Packungsanweisung anbraten.

3. Grünkohl zubereiten

Den Grünkohl mit einem EL Olivenöl und 5 ml Zitronensaft 3 Minuten lang einreiben, damit er weich wird.

4. Gericht zusammenstellen

Den Grünkohl auf den Teller legen und den Rosenkohl, die getrockneten Cranberrys und die Cashewkerne dazugeben. Mit der halbierten Knuspertasche toppen.

5. Dressing zubereiten und servieren!

Den restlichen EL Olivenöl mit dem Zitronensaft und dem Thymian mischen. Das Gericht mit dem Zitronen-Thymian-Dressing anrichten und servieren!

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**