

Dekonstruiertes Raclette

Für den Kichererbsensalat:

250 g Kichererbsen	1 Zitrone	1 Zwiebel
200 g Feta	$\frac{1}{2}$ Bund frische Minze	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Dip:

1 Zitrone	1 Avocado	1 Fleischtomate
1 Zwiebel	250 g Quark (40%)	Zucker, Salz, Pfeffer

Für das Pfännchengemüse:

200 g kleine festk. Kartoffeln	200 g Rosenkohl	1 Granatapfel
50 g blanchierte Haselnüsse	2 EL Ahornsirup	Olivenöl
Chili	Salz	

Für die Portobellopilze:

2 große Portobellopilze	1 Lauchzwiebel	50 g Ziegenfrischkäse
$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Paprikagewürz	2 EL Walnüsse
Meersalz	Pfeffer	

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln achteln, Rosenkohl putzen und halbieren. Kartoffeln und Rosenkohl leicht salzen, mit Chili würzen und mit Olivenöl beträufeln. Auf ein Backblech geben und im Ofen garen.

Pilze putzen, Zwiebel abziehen in Ringe schneiden. Zwiebel mit Olivenöl, Ziegenfrischkäse, Salz, Paprikagewürz und Pfeffer abschmecken. Nach 15 Minuten die Pilze in den Ofen geben und die Haselnüsse über die Kartoffeln und Rosenkohl streuen.

Für den Kichererbsensalat Zwiebel abziehen. Minzblätter abzupfen. Beides klein schneiden. Zitrone auspressen, sodass drei Esslöffel entstehen. Feta ebenfalls klein schneiden und alles mit den Kichererbsen vermengen.

Die Zitrone für den Dip auspressen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Avocado schälen, entkernen und in große Stücke schneiden. Tomate enthäuten und die Zwiebel abziehen. Alles zusammen pürieren und mit dem Quark vermengen.

Granatapfel halbieren und mit einem Löffel auf die geschlossen Seite klopfen, sodass etwa 100 Gramm Granatapfelkerne hinaus gelöst werden. Ahornsirup und Granatapfelkerne über die Kartoffel und Rosenkohl träufeln.

Das Pfännchengemüse mit den Portobellopilzen, Dip und Kichererbsensalat in kleinen Raclettepfannen anrichten und servieren.

Sandra Schröder am 28. Dezember 2015