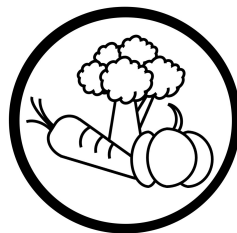


Blumenkohl Thai Gratin



8-12 Stück



Vorbereitung
10 Minuten



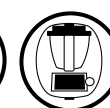
180 ° C
30-35 Min



Vegi



Vegan



Thermomix
geeignetes Rezept

800-1200g Blumenkohl

Den Blumenkohl waschen, putzen und die Röschen abtrennen. Die Röschen in eine Gratinform legen.

2St Zitronengras
2 kleine rote Chili
½ L Kokosmilch
½ TL Salz
2 EL rote Thai-Curry-Paste*

Das Zitronengras sehr fein würfeln, die Chilis entkernen und ebenfalls fein würfeln. Diese zusammen mit der Kokosmilch, dem Salz und der Thai-Currypaste vermischen und über den Blumenkohl giessen.



Alternativ das Zitronengras grob schneiden, die Chilis entkernen und zusammen mit der Kokosmilch, dem Salz und der Thai-Currypaste im Thermomix® (TM) 10 Sekunden auf Stufe 10 pürieren und über den Blumenkohl giessen.

1 Limette
4-6 Kaffirlimettenblättern

Die Limetten in Scheiben schneiden und zusammen mit den Kaffirlimettenblättern auf das Gratin legen.

* Die Rot Thai-Currypaste kannst du gut selber machen. Das Rezept findest du unter der Rubrik Saucen

Das Gratin in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben und bei 180°C 30-35 Minuten backen.
Heiss servieren

