

GEGRILLTE PIMIENTOS MIT FETA & BLUMENKOHL

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten min | Schwierigkeitsgrad: mittel

Den Grill auf 180°C vorheizen. Blumenkohl mit Olivenöl beträufeln, salzen und auf eine Grillschale verteilen. Etwa 15 Minuten indirekt grillen, bis die Röschen schön angeröstet sind, dann wenden und weiter grillen, bis alles gleichmäßig gebräunt ist.

In der Zwischenzeit 150 ml Olivenöl und Knoblauch in einer Grillpfanne bei mittlerer Stufe erhitzen, bis der Knoblauch goldfarben karamellisiert ist, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. In der Pfanne erneut etwas Öl erhitzen, die Pimientos bei starker Hitze darin braten, bis sie Blasen werfen und leicht gebräunt sind – auf Küchenkrepp abtropfen und salzen.

Jetzt die gehackten Mandeln mit Petersilie, Basilikum Pesto und Dattel-Speck Crema in dem vorbereiteten Knoblauchöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss den Blumenkohl zusammen mit den Pimientos und dem zerkrümelten Ziegenkäse auf einer Servierplatte anrichten. Die Pestomischung darüber geben, kurz durchmischen und genießen.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Blumenkohl - in Röschen geteilt	1
Olivenöl	3 EL
Olivenöl	150 ml
Knoblauchzehen - gehackt	6
Olivenöl	1 EL
Pimientos de Padron	12
Mandeln – geröstet und gehackt	100 g
Petersilie - gehackt	1 Bund
Wajos Basilikum Pesto	3 EL
Wajos Dattel-Speck Crema - mit Balsamico	3 EL
Feta - zerkrümelt	200 g
Salz	
Pfeffer	

REZEPT DETAILS:

Saison	Sommer, Grillen
Speisearart	Vegetarisch, Gemüse, Deftiges,
Anlass	Grillen

VERWENDETE WAJOS PRODUKTE

Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR



BASILIKUM PESTO

Das grüne Basilikum Pesto ist die wohl bekannteste Version des italienischen Klassikers. Verfeinert mit knackigen Mandelstücken, würziger Paprika und feinem Parmesan ist es gleich noch leckerer. Es schmeckt am besten zu frischen Tomaten mit Mozzarella oder pur zu Nudelgerichten. Auch Salate, Dressings und Dips verfeinert es mit seinem köstlichen Basilikumgeschmack.



DATTEL-SPECK CREMA 250 ML

Sie darf auf keiner Tapas-Platte fehlen: die Dattel im Speckmantel. Es ist die einzigartige Kombination aus fruchtig-süßen und würzig-deftigen Noten, die sie zu einem besonderen Genuss macht - wie auch unsere Dattel-Speck Crema. Abgerundet mit feinem Balsamico ist diese Essigspezialität nicht nur ein Muss zur Tapas-Platte, sondern auch im Dressing deftiger Salate und als besondere Note in Saucen und Eintöpfen.

Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR