



THOMY®

TRI-KOHL-ORE REZEPT

ZUTATEN

pièces petit chou romanesco

g de noix du Brésil

pièce Unité d'ail écrasée

Zw Gewürze, Thymian, getrocknet

Blätter Salbeiblätter

Prise TL Salz

Flasche Huile de friture

Stk. Etwas Butter

g Moutarde de Dijon THOMY

ANWEISUNG

-
- Schritt 1 Blumenkohl putzen und in Röschen schneiden. Dann 2–3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgiessen und kalt abspülen.
-
- Schritt 2 Blumenkohl mit Dijonsenf marinieren. Einen Schuss Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe, Thymian und Salbeiblätter hinzufügen und den Blumenkohl darin leicht anbraten. Salzen und pfeffern.
-
- Schritt 3 Paranüsse grob hacken und unter den Blumenkohl geben.
-
- Schritt 4 Blumenkohl anrichten. Dazu passt frisches Kartoffelpüree und THOMY Dijonsenf. Deine Gäste haben sich bei dir gleich dreifach für dieses Essen bedankt? Dann poste ein Foto davon auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.