



REZEPT DER WOCHE

KW 1 01.01. – 07.01.2024

Grünkohlchips mit paniertem Grillkäse

(Für 4 Personen)

Das brauchen Sie:

Grünkohlchips

- 500 g [Grünkohl](#) (Art.Nr. 712)
- 2 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8414)
- 1 TL [Curry](#) (Art.Nr. 8372)
- Etw. Salz

Panierter Grillkäse

- 2 Stk. [indischer Grillkäse](#) (Art.Nr. 2781)
- Etw. Salz, Pfeffer
- 1 [Ei](#) (Art.Nr. 1989)
- 80 g [Paniermehl](#) (Art.Nr. 5142)
- 2 EL [Sesam](#) (Art.Nr. 5040)

Und so geht's:

Grünkohl waschen, dicke Blattrippen entfernen und Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Gründlich trockenschleudern und in einer Schüssel mit Olivenöl, Curry und Salz vermischen. Gleichmäßig auf ein Backblech verteilen.

Den Grillkäse in Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei verquirlen, das Paniermehl mit dem Sesam mischen und je einen tiefen Teller mit Ei und Paniermehlmischung bereitstellen.

Die Käsewürfel zunächst im Ei, anschließend im Paniermehl wenden und zum Grünkohl auf das Blech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft 20 Minuten backen.

Dazu einen Joghurdip reichen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS BIOHOF