Mahafitadh

Emanuela Fischer und Stefan Mühlbacher Professional

Brokkoli-Kurkuma-Aufstrich

Griaß di Rezepte Gemüse Jause Sommer

ZUBEREITUNG \mathcal{P}



SCHWIERIGKEIT:











500 ml Kokosmilch

1 EL Kurkuma

3 EL Mandelmehl

ca. 1 kg Brokkoliröschen

Steinsalz

Camelinaöl

1 EL Mandelöl

Kokosmilch mit Kurkuma aufsetzen und um die Hälfte einkochen. Während der letzten ca. 5 Minuten das Mandel- mehl hinzugeben und quellen lassen. Zur Seite stellen. Während die Milch einkocht, Brokkoli in kleine Röschen teilen, in Salzwasser weich kochen, in einem Sieb abtropfen lassen. Mit einem Stabmixer zu

feinem Püree verarbeiten und nach Wunsch schnell mithilfe von Eiswürfelwasser abkühlen (verhindert, dass das Püree die schöne grüne Farbe verliert).

Püree mit Steinsalz und Camelinaöl abschmecken. Mit einem Einwegspritz- sack in sterilisierte Gläser füllen. Kurkuma-Creme in eine Spritzflasche abfüllen und großzügig auf das Brokkolipüree verteilen. Mithilfe eines Kaffee- löffels leicht unterheben. Aufstrich mit Mandelöl beträufeln.



