

# Bumblebeets mit Brokkolieis

## Brokkoli-Eiscreme

### Eismasse

200g	Brokkoli	kurz in
100g	Butter*	dünsten. Dann mit
100ml	Haselnussmilch	ablöschen und
$\frac{1}{2}$ TL (4g)	Salz	sowie
20ml	Weißwein	zugeben und pürieren

### Frieren

*Die Frierzeiten sind abhängig von Menge und Gefrierfach/-schrank.*

Ca. $\frac{3}{4}$ Std.	im Gefrierfach	anfrieren lassen.
Ca. 1 Std.	weiter frieren	, dabei aber <b>alle 20 min</b> mit einem Schneebesen verquirlen
<b>50g</b>	<b>Mandelstifte</b>	und
<b>50g</b>	<b>gehackte Haselnüsse</b>	unterrühren und dann weitere
1 Std.	frieren	und dabei <b>alle 20 min</b> mit einem Teigschaber umrühren.

## Kartoffel-Rote Beete-Fächer

Die Gewürz-Öl Mischungen sollten zuerst zubereitet werden, damit die Aromen besser durchziehen können.

### Rote Beete

1 TL Kreuzkümmel zusammen mit




---

\*gerne auch vegan z.B. Naturli vegan block oder Alsan

- 
- |               |             |   |
|---------------|-------------|---|
| 2 TL          | Senfkörnern | mörsern. Von  |
| $\frac{1}{2}$ | Zitrone     | Zesten reißen und fein hacken.                                |
| 3 EL          | Olivenöl    | und gemöserte Gewürze damit zu einer Würzpaste vermischen.    |
| 2             | rote Beeten | in 3mm dicke Scheiben schneiden und mit Würpaste bestreichen. |

## Kartoffeln

Ofen auf **200°C** vorheizen

- |      |                  |   |
|------|------------------|---|
| 3    | Knoblauchzehen   | und   |
|      | Rosmarin         | möglichst fein schneiden und mit  |
| 7 EL | Olivenöl         | zu einem Würzöl vermischen.   |
| 4    | große Kartoffeln | scheibenartig (ca. 7mm) einschneiden (nicht ganz durch, sie sollen später aufgefächert werden). |

Die Kartoffeln mit Würzöl bestreichen und für **20 min** vorbacken, bis man sie auffächern kann, ohne sie dabei zu zerbrechen. Dann die gewürzten Rote Beete-Scheiben in die Lücken stecken und weitere **20-30 min** backen.

Die fertigen Kartoffel-Rote Beete-Fächer mit je einer Kugel Brokkoli-Eiscreme und einem Schnitz Zitrone servieren. Zur Dekoration eignen sich Basilikumblätter und Himbeeren, da beides geschmacklich auch sehr gut passt.