

## Rezept

# Gratinierter Spitzkohl mit Dip

Ein Rezept von Gratinierter Spitzkohl mit Dip, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>5 EL</b> Olivenöl
<b>1 TL</b> Agavendicksaft	<b>1 TL</b> mildes Currypulver
<b>½</b> Spitzkohl (ca. 650 g)	<b>400 g</b> vorgegarte Pellkartoffeln (festkochend)
<b>120 g</b> vegane Frischkäsealternative (Cashewcreme)	<b>10 g</b> veganes Ajvar (Paprikapaste; aus dem Glas)
<b>10 g</b> grünes Pesto (aus dem Glas)	Salz
<b>1 TL</b> Pul Biber (scharfe türki- sche Paprikaflocken)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal, 41 g F, 14 g EW, 46 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Den Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Knoblauch, 4 EL Olivenöl, Agavendicksaft und Currypulver mit einem Schneebesen glatt verrühren.
2. Spitzkohl putzen, waschen und in 4 Spalten schneiden. Ein Backblech mit übrigem Olivenöl (1 EL) bestreichen. Spitzkohl auf einer Backblechhälfte verteilen. Mit der Hälfte des Würzöls bestreichen. Pellkartoffeln nach Belieben pellen und in Spalten schneiden. Kartoffelspalten mit dem restlichen Würzöl vermischen und auf die andere Backblechhälfte legen. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen.
3. 60 g Frischkäsealternative grob mit Ajvar verrühren. Übrige Frischkäsealternative grob mit Pesto verrühren. Beide Dips mit Salz abschmecken. Kartoffeln und Spitzkohl mit Salz und Pul Biber würzen. Mit Dips anrichten.