



## WÜRZIGE BLUMENKOHLNUGGETS, OFENKART.&SENF DIP von Sarah Ahrens



### ZUTATEN (4 Portionen)

- 1 großer Blumenkohl
- 1 kg neue Kartoffeln
- 100 g Mayonnaise
- 1 TL Potato Paul\*
- 1 TL Smoky Rub\*
- 50 g Panko Mehl (alternativ Semmelbrösel)
- 2 EL Omas Butteröl\*
- 2 TL Rub Around\* (alternativ Chimichurri Genuss Salz\*)

Für den Dip:

- 200 g Creme fraiche
- 2 EL Orangen Mango Senf\*

\*Edelschmaus Originalprodukt



### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Die neuen Kartoffeln waschen und in mundgerechte Stücke teilen.

Omas Butteröl mit Rub Around vermengen, kurz ziehen lassen, die Kartoffeln damit marinieren und auf ein Blech geben.

In einer Schüssel die Mayonnaise mit Potato Paul und Smoky Rub verrühren.

Den Blumenkohl ebenfalls in mundgerechte Röschen teilen und mit der Mayonnaise- Mischung vermengen.

In eine weitere Schüssel das Pankomehl geben und mit einem Mörser, Glas oder ähnlichem noch etwas zerkleinern, die Blumenkohlröschen damit panieren und anschließend auf ein weiteres Blech geben.

Beide Bleche ca 25 - 28 Minuten im Ofen backen.

Währenddessen die Creme fraiche mit dem Orangen Mango Senf zu einem Dip verrühren.

#### *Tipp*

Alles zusammen mit einem Feldsalat und einem guten Dressing servieren!