

Bacon-Rosenkohl mit Honig-Mayo-Dip aus dem Thermomix®



© Bacon-Rosenkohl mit Honig-Mayo-Dip - Rezepte mit Herz



50 Min.



leicht



4 Portionen

schnell gemacht, perfekt als Snack oder Vorspeise

Selbst Rosenkohl-Skeptiker können dieser knusprigen und mega herzhaften Variante mit leckerem Speck kaum widerstehen. Probiert es auf jeden Fall mal aus!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für den Rosenkohl	
<input type="checkbox"/>	500 g	Rosenkohl
<input type="checkbox"/>	100 g	Bacon in Scheiben
<input type="checkbox"/>	30 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	Für den Honig-Mayo-Dip	
<input type="checkbox"/>	200 g	neutrales Pflanzenöl
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	15 g	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	1 TL	Senf
<input type="checkbox"/>	1 TL	Honig
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Rosenkohl putzen. Backblech mit Backpapier belegen. Baconscheiben dritteln und auf das Backpapier legen. Zucker, Salz und Pfeffer mischen, Bacon damit bestreuen.
2. Rosenkohl im Bacon einrollen, mit Zahnstochern fixieren und auf das Blech legen. Übrigen Rosenkohl mit auf das Blech geben. Im heißen Ofen ca. 30-35 Min garen.
3. Inzwischen für den Dip Ei mit Zitronensaft, Senf sowie Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben. Messbecher einsetzen und Thermomix auf Stufe 4 stellen. Dann Öl auf den Deckel gießen. Dank des eingesetzten Messbechers läuft es langsam in die Ei-Masse und emulgiert.

Bacon-Rosenkohl mit dem Honig-Mayo-Dip servieren.

Nährwertangaben

pro Portion ca. 585 kcal, 12 g E, 54 g F, 14 g KH