



Entenbruststreifen mit scharfen Blumenkohl-Drumsticks und Pestobrot

1-2 Packung WIESENHOF Entenbruststreifen
1 mittelgroßer Blumenkohl
8 EL Olivenöl
1 geh. TL Harissapaste
1 EL Paprika-Tomatenmark
1 TL flüssiger Honig
Salz, schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen
4 EL gemahlene Mandeln
1 Bund Basilikum
50 g gerieb. Parmesan
1 TL Zitronensaft
1 Baguette

Schritt 1

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Blumenkohl putzen, waschen und in mundgerechte Röschen teilen. Röschen gut trockentupfen

Schritt 2

4 EL Olivenöl mit Harissa, Paprika-Tomatenmark, Honig und 1 TL Salz verrühren. Knoblauch schälen, eine Zehe zu der Mischung pressen und verrühren. Blumenkohlröschen mit dem Würzöl sorgfältig vermengen. Blumenkohl auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und ca. 20 Min. backen, bis die Röschen weich und etwas geröstet sind.

Schritt 3

Gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen zu duften. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Schritt 4

Basilikumblätter mit 4 EL Olivenöl und 3 EL heißem Wasser fein pürieren. Mandeln und Parmesan unterrühren und das Pesto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Schritt 5

Baguette in vier Stücke schneiden, die Stücke quer halbieren und auf dem Grill kurz anrösten. Baguette vom Grill nehmen und mit Pesto bestreichen. Entenbruststreifen grillen und mit Blumenkohl-Drumsticks und Pestobrot servieren.