

ALLE FRIKADELLEN AN BOARD!

ZUTATEN

FÜR DEN KÜRBIS:

1 Hokkaido-Kürbis, à ca. 500 g
200 ml Balsamico-Essig, hell
100 g Zucker
2 Sternanis
2 Lorbeerblätter
3 Pimentkörner
1 TL Salz
200 ml Wasser

FÜR DEN WEIßKOHLSALAT:

400 g Weißkohl
100 g Frischkäse, vegan
2 EL Apfelessig
1 EL Agavendicksaft
1 Msp. Kümmelsamen
1 TL Dijon-Senf, grob
Salz, Pfeffer

AUßERDEM:

100 g Radieschen
100 g Kirschtomaten
400 g Vegane Mühlen Frikadellen
200 g Brotaufstrich Rote Bete
200 g Schüttelbrot
60 g Cornichons, Glas

STEP 1:

Kürbis waschen, trocken tupfen und halbieren. Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen und Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden. Essig, Zucker, Gewürze und Salz mit Wasser aufkochen. Kürbisstücke ca. 5 Minuten köcheln und in ein heiß ausgespültes Weckglas füllen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank für mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

STEP 2:

Kohl in feine Streifen schneiden, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Mit Frischkäse, Essig, Agavendicksaft, Kümmel und Senf kräftig durchkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

STEP 3:

Radieschen und Tomaten waschen und trocken tupfen. Kürbis und Kohl mit den Frikadellen und den restlichen Zutaten auf einem großen Brett anrichten.



MENGE: 4
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN. VORBEREITUNG
12 STD. ZIEHEN LASSEN