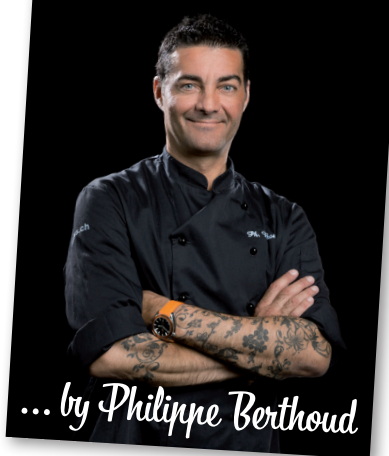


Rezept aus der Sendung

# „Hilfe, ich koche“ vom 27. Mai 2016

## Gemüse mal anders ...

... Blumenkohl im Ofen, gebratene Radieschen, Kopfsalatsuppe



... by Philippe Berthoud

### Zutaten für 4 Personen

... für den Blumenkohl im Ofen

- 1 Blumenkohl
- 3 EL Olivenöl
- Salz

... gebratene Radieschen

- 2 Bund Radieschen
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Butter
- 1 Burrata
- 1 EL Schnittlauch
- Salz, Zucker

... für die gekühlte Kopfsalatsuppe

- 1 kleiner Kopfsalat, gewaschen
- 4 EL Crème fraîche
- 2 EL frische Minze
- 1 EL Basilikum
- Wasser, Salz

**Zubereitung** Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Blätter vom Blumenkohl entfernen, Blumenkohl mit dem Olivenöl einreiben, salzen und mit Alufolie zudecken. Für insgesamt 1.5 Stunden im Ofen garen. Nach den ersten 30 Minuten die Alufolie entfernen. Vinaigrette: 6 EL gehackte Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Basilikum etc. mit 4 EL Olivenöl, 2 EL Weissweinessig und 1/2 TL Honig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Blumenkohl servieren. Die Radieschen waschen und halbieren. Eine Bratpfanne mit dem Olivenöl stark erhitzen und die Radieschen dann für ca. 2 Minuten anbraten. Mit etwas Salz, zwei Prisen Zucker und 1 TL Butter abschmecken. Den Burrata auf einem Teller verteilen, die warmen Radieschen darauf anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit dem Schnittlauch garnieren. Den gewaschenen Kopfsalat mit der Creme fraîche, der Minze und dem Basilikum unter Zugabe von Wasser pürieren. Wasser bis zur gewünschten Konsistenz begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und für mind. 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren nochmals mischen, mit etwas Creme fraîche und frischen Kräutern garnieren. Tipp: Anstelle des Wassers kann auch eine kalte Gemüsebouillon verwendet werden. Diese hat aber zur Folge, dass die Suppe etwas bräunlich wird.



Weitere Rezepte finden Sie unter:  
[www.bielertagblatt.ch/berthoud](http://www.bielertagblatt.ch/berthoud)

Wiederholungen in der Folgewoche MO bis FR zwischen 14.00 und 16.00 Uhr oder zwischen 18.00 und 18.30 Uhr.

In überregionalen Gebieten via Live-Player auf [telebilingue.ch](http://telebilingue.ch), Facebook sowie auf Online-TV-Services wie Zattoo, Wilmaa, etc.

MANOR  FOOD



TeleBilingue

[www.telebilingue.ch](http://www.telebilingue.ch)