Knusprige Blumenkohlbites mit Bresc Veganer Pesto-Joghurtsoße



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gegrilltes Paprikapüree 450g



Bresc Knoblauchpüree 1000g



Bresc Vegan pesto 450g

Zutaten

10

Für die Blumenkohl-Bites:
2,5 Köpfe Blumenkohl
625 ml pflanzliche Milch
500 g Maismehl
500 g Panko
37,5 ml Olivenöl
12,5 g Bresc Knoblauchpüree
12,5 g Bresc Paprikapüree
12,5 g Salz
7,5 g schwarzer Pfeffer

Für die vegane Pesto-Joghurtsauce:
500 g pflanzlicher Joghurt
150 g Bresc veganes Pesto
75 ml Zitronensaft
12,5 ml Ahornsirup oder Agavensirup
Eine Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
In einer Schüssel das Maismehl, die pflanzliche Milch, das Knoblauchpüree, das Paprikapüree, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig vermengen.
Die Panko-Brösel in eine separate Schüssel geben.
Jedes Blumenkohlröschen zuerst in den Teig tauchen und dann in Panko wälzen, bis es vollständig bedeckt ist.
Die Blumenkohlröschen auf das Backblech legen, mit Olivenöl besprühen oder beträufeln und für 25-30 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
In der Zwischenzeit den Joghurt, das vegane Pesto, den Zitronensaft, den Sirup, Salz und Pfeffer für die Sauce in einer kleinen Schüssel verrühren. Nach Geschmack mit zusätzlichem Zitronensaft, Salz oder Süße anpassen.
Die knusprigen Blumenkohl-Bites sofort mit der erfrischenden Pesto-Joghurtsauce servieren!

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000