

Wilder Brokkoli



Wilder Brokkoli mit geräucherter Brokkolicreme, fermentierten Radieschen, Brokkolicrumble, und Schafskäse. Dazu Thymianpolenta und Rotkohl Coleslaw mit Himbeeressig und Koriander.

Was du bekommst:

1x Brokkoli vakuumiert	1x Brokkolicrumble
1x Brokkolicreme vakuumiert	1x Rotkohl Coleslaw
1x Schafskäse	1x Thymianpolenta Sticks
1x fermentierte Radieschen	

Was du brauchst:

1x Topf	2x Kochlöffel
1x Pfanne	Etwas Olivenöl

Wie lange du brauchst:

ca. 15 Minuten

