

AUFWAND  
**mittel**KOCHDAUER  
**30 Min.**SAISON  
**Frühling**HERKUNFT  
**Naher Osten**

## GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT JOGHURT-TAHINI-SAUCE



Rezept: Nenad Mlinarevic. In: Richard Kägi. Kägi kocht. AT-Verlag 2020. - Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Begeistert sogar Fleischtiger. Als Hauptgericht oder in der Menge reduziert als Beilage .

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Blumenkohl, gross	50 g	Koriander
1 dl	Kaltgepresstes Rapsöl	1	Schalotte
300 g	Griechisches Joghurt	1.5	Limette, Saft und Zesten
75 g	Tahini	1	Mittelscharfe Chilischote
1	Bio-Zitrone, Schale	1 dl	Olivenöl
30 g	Glatte Petersilie	1 EL	Dukka
			Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 240° C vorheizen. Die Blumenkohlköpfe von den Blättern befreien und mit dem Kopf nach unten in Salzwasser 10 Min. blanchieren, dann abtropfen lassen.
2. Mit Meersalz und Rapsöl einreiben. 10-15 Min. im Backofen rösten.
3. Joghurt mit Tahini gut verrühren und mit Zitronenschale und etwas Meersalz abschmecken.
4. Sesamjoghurt: Griechischer Joghurt, Tahini, abgeriebene Zitronenschale und Meersalz gut verrühren.
5. Kräuter-Chili-Vinaigrette: Petersilie und Koriander fein hacken, Schalotte und Chilischote fein hacken. Alles mit dem Saft und der Zeste der Limette und dem Olivenöl gut verrühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Sesamjoghurt auf die Teller verteilen, den Blumenkohl draufsetzen und mit der Vinaigrette umgiessen. Mit Dukka bestreuen.