AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	50 Min.	Herbst	international

GEBACKENER BLUMENKOHL



Rezept: Donna Hay. The new easy. AT-Verlag 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein grosser Auftritt, direkt aus dem Backofen. Die Bouillon und die Kräuter verfeinern das Gemüse. Der Blumenkohl muss für einmal nicht gerüstet werden.

ZUTATEN (6 PERSONEN)

3 l	Geflügelbouillon	1	Blumenkohl, à 600 g
8 Zw	Salbei	50 g	Butter
8 Zw	Thymian	4 EL	Olivenöl
8 Zw	Oregano	1 TL	Sumach
6 Zehe	Knoblauch, mit Schale	1 TL	Fleur de sel
		0.5 TL	Chiliflocken

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200° C vorheizen.
2. Die Bouillon mit den Kräuterzweigen und dem Knoblauch in einem Topf aufkochen.
3. Den Blumenkohl darin zugedeckt 8-10 Min. weich kochen. Den Sud abgiessen und den Blumenkohl abtropfen lassen.
4. Kräuter und Knoblauch auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Den Blumenkohl darauflegen, mit geschmolzener Butter und Öl beträufeln und im Ofen 30-35 Min. goldbraun backen.
5. Für das Sumachsalz Fleur de Sel, Sumach, und getrocknete Chiliflocken gut mischen. Zum Blumenkohl separat servieren.