

ZUKUNFTS-REZEPT

GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT DUKKAH REZEPT VON PASCAL HAAG 4 PORTIONEN

Zutaten

- 2 Stk. Blumenkohl mit Blättern
- Salz
- Öl

Zutaten Dukkah-Öl

- 40g Dukkah (z.B. von Soul Spice)
- 60g Olivenöl



Zubereitung

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Den Blumenkohl mitsamt Blättern in Achtel schneiden. Sehr dicke Blätter des Blumenkohls ggf. entfernen. Mit Öl und Salz einreiben und im Ofen goldbraun und knusprig rösten.

Dukkah und Öl vermischen und anschließend über den Blumenkohl träufeln.