



Ras el-Hanout Blumenkohl mit Zaziki

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten | Ergibt: 2 Portionen



Zutaten

Für den Blumenkohl

600 g Blumenkohl
3 EL Olivenöl
½ TL Ras el-Hanout
Salz, Pfeffer

Für das Zaziki

5 EL griechischer Joghurt
½ Salatgurke
½ Knoblauchzehe
Saft einer halben Zitrone
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Mein Tipp:

Für den extra Frischekick kannst du noch etwas Dill zum Zaziki geben.

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze aufheizen.

Die Gurke mit einer groben Küchenreibe in grobe Stifte reiben. In ein Sieb geben und Salzen. Auf eine Schüssel stellen, dass die Flüssigkeit aus den Gurken abtropfen kann.

Den Blumenkohl von den äußeren Blättern befreien. In kleine Rösschen teilen und diese mit den zarten inneren Blättern in eine Schüssel geben. Olivenöl dazu geben und mit Ras el-Hanout, Salz und Pfeffer würzen.

Den Inhalt der Schüssel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen garen.

In der Zwischenzeit das Zaziki zubereiten. Hierfür die geraspelten Gurken im Sieb gut auspressen, dass die überschüssige Flüssigkeit abfließen kann. Den Knoblauch in feinste Stücke hacken. Anschließend den griechischen Joghurt mit der geriebenen Gurke und den Knoblauch mischen. Mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermengen.

Den Blumenkohl mit dem Zaziki anrichten und genießen 😊