



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

# Gerösteter Blumenkohl mit Tahini- Joghurt-Sauce

6 Portionen

## Zutaten

- 1 Blumenkohl
- 3 El Olivenöl
- ¼ Tl Currypulver
- Salz
- ½ Granatapfel
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Zitrone
- 300g Naturjoghurt
- 2½ El Tahin
- 1½ Tl Zitronensaft

## Zubereitung

Heize den Ofen auf 200 Grad vor (keine Umluft).

Blumenkohl putzen, auf ein Backblech legen und mit einer Mischung aus Olivenöl und Currypulver beträufeln, dann salzen. Ein Stück Backpapier über den Blumenkohl legen, die Enden umschlagen und im unteren Ofendrittel 40–45 Minuten backen. Währenddessen

Granatapfelkerne lösen, Petersilie hacken und Zitrone in Spalten schneiden. Naturjoghurt mit Tahini, Salz und Zitronensaft cremig pürieren und abschmecken. Den Blumenkohl aus dem Ofen nehmen, mit Granatapfelkernen und Petersilie bestreuen und mit Zitronenspalten sowie der Joghurt-Tahini-Sauce servieren.