



Gerösteter Blumenkohl von Diego Mannhart

Mengen für 35 Personen

Blumenkohl

Vom Blumenkohl das Strunkende anschneiden, die Blätter können dran gelassen werden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Tahina, Öl und Gewürze verrühren. Blumenkohl damit einreiben.

Backen: ca. 1 Std. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens (bis er goldbraun und durchgegart ist).

Jogurtsauce

Jogurt mit Knoblauch und Zitrone verrühren, salzen.

Toppings

Den gerösteten Blumenkohl mit Petersilie, Granatapfelkernen und Dukah bestreuen. Zum Servieren in Schnitze schneiden, Jogurtsauce dazu servieren.

Quelle: fooby.ch

8.75 kg Blumenkohl	
875 g Tahina	
4.2 dl Olivenöl	
13.1 TL Kurkuma	
3.5 g Paprika	5 TL
3.5 g Koriander	gemahlen, 1.25 TL
13.1 TL Salz	
1.75 kg Nature Joghurt	(Vegan)
8.75 Stück Knoblauchzehen	gepresst
3.5 Stück Zitronen	abgeriebene Schale und 2 EL Saft
3.5 Bund Petersilie, frische	
8.75 g Äpfel	Granatapfel, Stk
3.5 Liter Prosecco	6.25 EL Dukkah Gewürzmischung (Haselnüssen, Pistazien, Sesam, Koriander, Kreuzkümmel, Kardamom, Pfeffer und Salz)