

REZEPT

BLUMENKOHLM AUS DEM OFEN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2	Blumenkohl - in Röschen gebrochen
160 ml	Olivenöl
1 ½ TL	Kurkuma
2 TL	Paprika edelsüß
½ TL	gemahlene Koriandersamen
¼ TL	Kreuzkümmelpulver
2 TL	Salz
	wenig Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Olivenöl und Gewürze in einer großen Schüssel vermengen. Die Blumenkohlroschen dazugeben und alles gut durchmischen, bis alle Röschen mit der Ölmarinade überzogen sind.

Nun die Blumenkohlroschen gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und ca. 20 Minuten im Ofen rösten. Zwischendurch einmal wenden

ENJOY!