

Blumenkohl-Steaks italian style

Für 2 Personen:

1/2 Blumenkohl	60 g geriebener Parmesan	4 EL Würzöl
1 Msp. Würzkraft	1 Msp. Gemüsegewürz	1 Tomate, in Scheiben
100 g Mozzarella, gerieben	6 Blatt Basilikum, in Streifen	1-2 EL alter Balsamico.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Halben Blumenkohl in zwei dicke Scheiben schneiden.

Blumenkohlscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Für die Würzmischung Parmesan und Würzöl Italian in eine Schüssel geben. Mit Würzkraft und Gemüsegewürz würzen und das Ganze gut verrühren.

Die Würzmischung auf den Blumenkohlscheiben verteilen.

Dann die Blumenkohlscheiben ca.

20 Minuten in den heißen Ofen geben. Blech herausziehen und die Blumenkohlscheiben mit Tomatenscheiben belegen und mit geriebenem Mozzarella bestreuen.

Backofen auf Backofengrill umstellen. Die Blumenkohlsteaks unter dem heißen Backofengrill gratinieren. Herausnehmen, mit Basilikumstreifen bestreuen und servieren. Evtl. noch mit etwas altem Balsamico beträufeln.

Steffen Henssler am 05. Dezember 2023