

Blumenkohl im Ganzen aus dem Ofen

Für 2 Personen:

1 Blumenkohl, mit Blättern	1 Zitrone	1/2 Bund Schnittlauch
1 kleine Zwiebel	1/2 TL Senf	8 EL Olivenöl
4 TL Gemüsegewürz	2 EL Gewürzöl Sanddorn-Zitrone	1 Msp. Salz
1 Msp. Zucker		

Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die kleine Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Blumenkohl mit dem Strunk nach oben in kochendes Salzwasser setzen, Topf mit dem Topfdeckel abdecken und den Blumenkohl ca. 7 Minuten kochen lassen.

Dann den Blumenkohl herausnehmen und mit dem Strunk nach unten in eine Auflaufform setzen.

Blumenkohl mit dem Gemüsegewürz würzen und Olivenöl darüberträufeln. Mit Salz würzen.

Blumenkohl im heißen Backofen bei 220 °C Umluft ca.

20 Minuten garen.

Währenddessen für die Vinaigrette Zwiebel, Schnittlauch, Zitronensaft, Senf, Zucker und 2 TL Gemüsegewürz in eine Schüssel geben, Olivenöl dazugießen und alles verrühren.

Backofengrill nach ca. 20 Minuten zuschalten und den Blumenkohl unter dem heißen Grill 3-4 Minuten grillen.

Blumenkohl aus dem Ofen nehmen und mit etwas Sanddorn-Zitronenöl beträufeln. Mit etwas Gemüsegewürz würzen. Vinaigrette zum Blumenkohl servieren.

Steffen Henssler am 15. März 2022