

Blumenkohl-Brokkoli-Dip

Für 2 Personen:

1 Brokkoli	1 Blumenkohl	1/2 Stange Lauch
1 Knoblauch	2 Zweige Rosmarin	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix	100 ml Olivenöl	2 EL Olivenöl
250 ml Gemüsebrühe	100 g Crème-fraîche	1 Zitrone
1 Baguette		

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Brokkoli- und Blumenkohlröschen jeweils vom Strunk schneiden. Dann die Röschen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Lauch in dünne Ringe schneiden und das obere Drittel des Knoblauchs quer abschneiden. Lauchringe gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und beide Knoblauchhälften mit den Schnittflächen nach oben in die Mitte vom Blech zwischen das Gemüse setzen. Rosmarinzweige dazulegen. Alles mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und 100 ml Olivenöl darübergießen. Das Blech ca. 30 Min. in den heißen Ofen geben.

Rosmarinzweige vom Blech nehmen. Die Knoblauchzehen aus der Schale in eine Küchenmaschine pressen. Das Gemüse ebenfalls zum Knoblauch in die Küchenmaschine geben und kurz anpürieren. Dann Brühe dazugießen und weiter pürieren. Dip mit Crème fraîche, Zitronensaft, Gewürzsalz und 2 EL Olivenöl abschmecken und nochmals pürieren.

Den Blumenkohl-Brokkoli-Dip zum Beispiel zu einem warmen Baguette reichen und nach Wunsch noch knusprig gebratenen Speck dazu servieren.

Steffen Henssler am 25. Mai 2023