



# Blumenkohl aus dem Smoker mit Labneh

🕒 70–100 Min 🍷🍷🍷

## Zubereitung

- 1 Joghurt mit Salz vermengen.
- 2 Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen und das Joghurt hineingeben.
- 3 Im Kühlschrank für ca. 12 Stunden abtropfen lassen.
- 4 Ausdrücken, auf einen Teller legen und mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.
- 5 Mit Gewürzen und Sesam bestreuen.
- 6 Die Blumenkohlköpfe von der Hälfte der Blätter befreien, ohne dabei den Strunk zu entfernen.
- 7 Beide in heißem Salzwasser für 10 Minuten blanchieren.
- 8 Trocken tupfen und mit Kotányi Grillgemüse Gewürzmischung und Olivenöl einreiben.
- 9 Den Blumenkohl in eine große Pfanne setzen und im Smoker bei 150 °C ca. eine Stunde smoken. Zwischendurch immer wieder mit Olivenöl und Butter beträufeln.

## Zutaten 4 Portionen

🍷 = Kotányi Produkte

2 Stk.	Blumenkohl, mit Strunk und Blättern
1 EL	Olivenöl
1 EL	Butter, geschmolzen
1 EL	🍷 Grill Gemüse
1 Prise	🍷 Meersalz jodiert grob

### Für das Labneh

500 g	Griechisches Joghurt
1 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Sesam, geröstet
1 TL	Sumach (optional)
1 Prise	🍷 Meersalz jodiert grob
1 TL	🍷 Thymian gerebelt
1 TL	🍷 Oregano gerebelt
1 TL	🍷 Koriander gemahlen

