

Gerösteter Karfiol mit Curry

30—40 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Karfiol in kleine Röschen zerteilen und in eine Schüssel geben. Currygewürz, Salz, geräuchertes Paprikapulver und Öl hinzufügen und gut vermischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und in den Backofen schieben.
2. 15 Minuten lang rösten, die Röschen wenden, dann weitere 10 Minuten lang rösten.
3. Alle Zutaten für die Tahini-Sauce in einer kleinen Schüssel vermengen. Die Sauce auf einem Teller verteilen, den gerösteten Karfiol hinzufügen und mit Kürbiskernen und Petersilie bestreuen.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

1	Karfiol
1 TL	Curry Madras
0.25 TL	Himalayasalz
1 Prise	Paprika geräuchert
2 EL	Öl

Für die Tahini Sauce:

1 EL	Tahini
100 g	Sauerrahm
1 TL	Kreuzkümmel gemahlen
	Salz, zum Abschmecken
	Frische Petersilie, zum Garnieren
	Kürbiskerne, zum Garnieren