



Karfiol 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 Karfiolköpfe 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 und Olivenöl einreiben.
- 9 Den Karfiol in eine große Pfanne setzen und im Smoker bei 150 °C ca. eine Stunde smoken. Zwischendurch immer wieder mit Olivenöl und Butter beträufeln.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 Stk.	Karfiol, 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

