



# 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

