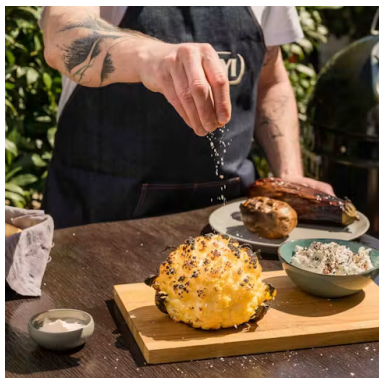




# Karfiol aus dem Smoker mit Labneh

🕒 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    |

