

GERÖSTETER BLUMENKOHL



1 Blumenkohl
4 EL Öl
½ Bund Frühlingszwiebeln

Für den Dip:

250ml Naturjoghurt pflanzlich
2 EL Tahin
½ Zehe Knoblauch

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Den Blumenkohl mit 4 EL Öl
bestreichen und für 30-40 min im
Ofen rösten.

Währenddessen den Dip aus Joghurt,
Tahin und Knoblauch anrühren.
Garniere den gerösteten Blumenkohl
mit Frühlingszwiebeln.

