

GERÖSTETER BLUMENKOHL



1 Blumenkohl
4 EL Rapsöl
½ Bund Frühlingszwiebeln

Für den Dip:

250 ml Naturjoghurt pflanzlich
2 EL Tahin
½ Knoblauchzehe

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Blumenkohl mit 4 EL Öl bestreichen und für 30-40 Minuten im Ofen rösten. Währenddessen den Dip aus Joghurt, Tahin und Knoblauch anrühren. Garniere den gerösteten Blumenkohl mit Frühlingszwiebeln.

