

Gerösteter Blumenkohl mit Tahina



40 Minuten



Leicht



2 Portionen

Zutaten

- 200g deli dip Tahina
- Blumenkohl (=Karfiol)
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Blumenkohl bzw. Karfiol waschen und in mundgerechte Stücke teilen.
2. Den Blumenkohl anschließend auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Salzen und pfeffern, dann alles gründlich vermischen.
3. Dann für 30 bis 40 Minuten in den Ofen bei 200° C.
4. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit deli dip Tahina kombinieren, für die volle Geschmacksexplosion!