

Blumenkohl geröstet

Zutaten für 4 Portionen:

1 Blumenkohl – 800g Kartoffeln – Salz – 1 Bund Petersilie – 1 EL Zitronensaft – Olivenöl – Pfeffer – 1 Prise Zucker – 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

- Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen, den Strunk würfeln
- Kartoffeln gründlich abbürsten und in kleine Stücke schneiden (die Kartoffeln sollten etwas kleiner als die Blumenkohlröschen sein, damit sie gleichzeitig fertig sind)
- 3-4 EL Olivenöl in einer Schüssel mit Salz mischen. Blumenkohl und Kartoffeln darin schwenken
- Alles auf ein Backblech legen und im Ofen bei 220°C (Umluft 200°C) auf der mittleren Schiene rösten bis das Gemüse gar ist
- In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken
- Knoblauch schälen
- 5 EL Olivenöl mit der Petersilie, der gepressten Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren
- Blumenkohl und Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, mit dem Petersilienöl beträufeln und servieren

Wir wünschen guten Appetit!

