

ZUTATEN

2 Packungen Garden Gourmet
Vegetarische Klösschen

1 Blumenkohl

100 g Granatapfelkerne

2 bis 3 EL fertige Harissa

2 EL (veganer) Joghurt + extra für die
Sauce

25 g geröstete Haselnüsse

25 g Pistazienkerne

1 EL gerösteter Sesam

1 EL Koriandersamen

1 TL Anissamen

1 TL Fenchelsamen

1 TL getrockneter Oregano

Rübensgrün (zum Garnieren)

Koriander (zum Garnieren)

TIPPS

Vorbereitung

Bereite den Blumenkohl (mit Harissa-Joghurt eingerieben) und die Dukkah rechtzeitig vor. Lasse den vorbereiteten Blumenkohl außerhalb des Kühlschranks mit Plastikfolie abgedeckt stehen.

Serviervorschlag

Mit Beilagen wie einem gemischten Salat mit frischen Feigen und/oder gerösteten Regenbogenkarotten mit Thymian servieren.

Serviervorschlag

Super zu Joghurtsauce: 2 TL Harissa mit 4 EL Joghurt mischen und ein paar fein gehackte Korianderzweige unterrühren.



Beeindrucke deine Freunde und Familie zu Weihnachten mit diesem köstlichen, gerösteten Blumenkohl mit Garden Gourmet Vegetarischen Klösschen und 'Dukkah'!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Einen großen Topf (ca. 1/3 voll) mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen, um den Blumenkohl zu kochen. Die Blätter vom Blumenkohl entfernen.
2. Den ganzen Blumenkohl (Stielseite nach unten) vorsichtig in das heiße Wasser geben, aufkochen und ca. 8 Minuten kochen lassen. Achte darauf, den Blumenkohl nicht zu verkochen. In der Zwischenzeit die Harissa mit dem Joghurt mischen. Den Blumenkohl vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und gut abtropfen lassen und abkühlen lassen.
3. Den Blumenkohl großzügig mit der Harissa-Joghurt-Mischung einreiben und auf eine Auflaufform legen. Den Ofen auf 180 ° C vorheizen, während du die Zutaten für die 'Dukkah' zubereitest.
4. Dukkah: Sesam-, Koriander-, Anis- und Fenchelsamen im Mörser zerstoßen und mit dem getrockneten Oregano mischen. Die Nüsse mit der flachen Seite eines Kochmessers zerdrücken und grob hacken. Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anbraten und anschließend abkühlen lassen. Im Mörser etwas feiner zermahlen und mit dem Rest vermischen. Nach eigenem Geschmack der 'Dukkah' etwas Salz hinzufügen.
5. Den Blumenkohl in den Ofen legen und ihn 10 bis 15 Minuten goldbraun backen. Nach 10 Minuten prüfen und gegebenenfalls die Temperatur erhöhen. Der Blumenkohl sollte leicht geröstet sein, aber nicht verbrannt, sonst wird die Harissa bitter. Den Blumenkohl mit einem Messer durchstechen, um zu überprüfen, ob er verzehrfertig ist.
6. Die Garden Gourmet vegetarischen Klösschen nach Packungsanweisung anbraten.
7. Etwas Salat auf der Servierplatte verteilen und den Blumenkohl darauf legen. Die Garden Gourmet vegetarischen Klösschen darum legen und mit Granatapfelkernen, Dukkah, Rübensgrün und Koriander garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.DE](https://www.gardengourmet.de)