



Ganzer Blumenkohl mit Skhug

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. | Backen: ca. 50 Min.

3 EL Kokosöl
 1 TL Paprika
 1 TL Kurkuma
 1 Prise Salz
 wenig Pfeffer, nach Belieben

1 Blumenkohl

Skhug

1 Bund Koriander
 1 Bund glattblättrige Petersilie
 2 Knoblauchzehen
 3 EL Olivenöl
 1 EL Zitronensaft
 1–2 grüne Chilis, entkernt
 ½ TL Kardamompulver
 ½ TL Nelkenpulver
 Salz, Pfeffer, nach Bedarf

2 EL Granatapfelkerne
 2 EL Pinienkerne, geröstet
 80 g Tahini (Sesampaste)

1. Öl mit dem Paprika, Kurkuma, Salz und Pfeffer in einer kleinen Pfanne schmelzen.
2. Äussere Blätter des Blumenkohls entfernen, Strunk etwas zurückschneiden. Blumenkohl mit der Ölmischung bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.
3. **Backen:** ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens.
4. In der Zwischenzeit Koriander und alle Zutaten bis und mit Nelken im Mixer fein hacken, würzen, beiseite stellen.
5. Blumenkohl herausnehmen, beiseite gestellte Skhug und Tahini darüberträufeln, mit Pinien- und Granatapfelkernen garnieren.