

Spicy cauliflower from the oven

Zutaten

16 Personen

4 Blumenkohl

4 Bio-Zitrone

12 EL Olivenöl

4 TL Edelsüßpaprika

2 TL Rosenpaprika

2 TL Kurkuma

2 TL Kreuzkümmel

4 TL Salz

Pfeffer

12 Stiele Petersilie

Zubereitung

Blumenkohl in mundgerechte Röschen teilen und in eine große Schüssel geben. Zitrone heiß waschen, trockenreiben. Zitronenschale fein abreiben. Zitrone halbieren und Saft einer Hälfte auspressen.

2 EL Zitronensaft, Zitronenschale, Olivenöl, Edelsüßpaprika, Rosenpaprika, Kurkuma, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren. Gewürz-Öl-Mischung über die Blumenkohlröschen geben. Alles vermengen, sodass der Blumenkohl gleichmäßig mit Würz-Öl überzogen ist.

Blumenkohl gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Blumenkohl im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 30 Minuten backen. Zwischendurch einmal wenden.

In der Zwischenzeit Petersilie fein hacken. Blumenkohl aus dem Ofen nehmen. Mit Zitronenschale und gehackter Petersilie bestreuen.