



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Gerösteter Blumenkohl-Salat

(4 -6 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Blumenkohl	Den Blumenkohl in kleine Rosen brechen, waschen und gut abtropfen lassen.
1 EL 2 EL Etwas 1 TL $\frac{1}{2}$ TL Etwas 1 $\frac{1}{2}$ TL	Tahin Olivenöl Salz, Pfeffer Kurkuma Paprikapulver Ingwerwurzel (2 cm) Knoblauchzehe Chilipulver	Aus Tahin, Olivenöl und den Gewürzen eine Paste zubereiten. Den Knoblauch schälen und pressen. Den Ingwer fein reiben. Beides mit dem Chiligewürz zusammen zum Blumenkohl geben alles gut vermengen, sodass der Blumenkohl mit der Paste gut benetzt ist.
		Für 20 Minuten bei 200 °C in den Backofen geben. Anschließend etwas abkühlen lassen.
200 g 1 2 1 Bd. 2 EL Etwas	Kichererbsen (Dose) Zitrone, Saft davon Frühlingszwiebeln Schnittlauch Olivenöl Salz, Pfeffer	Die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Die gekochten Kichererbsen (Dose oder eingeweicht und gekocht), die frischen Kräuter und die Frühlingszwiebeln dazugeben. Evtl. noch mit etwas Olivenöl und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.