

Blumenkohl-Kichererbsen-Gratin

1 Blumenkohl

1 Dose Kichererbsen

200g Gemüsebrühe

200g Sahne

Kurkuma, Kreuzkümmel, Muskat, Cayennepfeffer, Currypulver, Zimt

Petersilie

Den Blumenkohl in Röschen teilen und in Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Abgießen und mit den Kichererbsen vermischt in eine Auflaufform geben. Alle Gewürze mit der Gemüsebrühe und der Sahne vermischen und über die Kichererbsen und den Blumenkohl gießen. Das Gratin in den vorgeheizten Ofen stellen und bei 175 Grad ca. 40 min garen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Das Gratin mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.