

Blumenkohl im Ganzen geröstet

1 großer Blumenkohl inkl. dem innersten Blätterkranz

50 g Butter

2 EL Öl

Gutes Salz und frische Zitrone

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen

Einen großen Topf mit Wasser füllen, salzen und aufkochen. Den Blumenkohl inkl. der schönen Blätter mit Strunk nach oben darin versenken und ca. 8 Minuten darin garen, rausnehmen und abtropfen lassen.

Butter und Öl vermischen und den Blumenkohl damit betreichen und leicht salzen. Im Ofen dann ca. 90 Minuten rösten, bis er dunkelbraun geworden ist. Die Blätter sehen dabei dann fast schwarz aus und sind zu köstlichen Chips geworden. Während des Garprozesses immer wieder mit der Öl-Butter bestreichen. Schmeckt mit Zitrone beträufert super lecker, ist eine tolle Grillbeilage oder schmeckt auch sehr fein mit frischem Kräuter-Tahin-Pesto (einfach verschiedene frische Kräuter wie Petersilie und Schnittlauch mit Tahin pürieren und mit Zitrone und Salz abschmecken).