

marinierter Blumenkohl mit Harissa

Reicht für

2 Personen

Zutaten

750 g Blumenkohl (tiefgefroren)

2 Esslöffel Harissa

75 g Olivenöl

4 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Den Blumenkohl auftauen lassen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Den gehackten Knoblauch mit Olivenöl, Harissa, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.

Die Marinade mit Hilfe eines Pinsels auf der Oberfläche des Blumenkohls verteilen.

Den marinierten Blumenkohl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 45 Minuten lang bei 160 °C garen.

Zubereitungszeit

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 45 Minuten