

Gerösteter Spitzkohl mit Tahini-Sauce

Freut euch auf eine Geschmacksexplosion! Hier treffen köstliche Röstaromen auf eine unglaublich aromatische Sauce. Diese Kombination ist einfach nur Mmmhhhh!

Vorbereitung 15 Min. · Kochzeit 30 Min. · Gesamtzeit 45 Min. · 2 Portionen

Zutaten

1 Spitzkohl
Olivenöl
Salz
100 g Joghurt (gerne griechischer Joghurt)
100 g Tahin (Sesammus)
Saft einer Zitrone
1 Knoblauchzehe
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL Wasser

Für das Topping (alles nach Bedarf und Geschmack):

G ranatapfelkerne
schwarzer Sesam
g latte Petersilie

Zubereitung

1. Viertelt den Spitzkohl und löst die äußeren Blätter ab. Viele schneiden bereits jetzt den Strunk heraus. Den könnt ihr aber auch einfach mitrösten und später (bei Bedarf) herausschneiden.
2. Legt die Spitzkohl-Spalten mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form (oder auf ein mit Backpapier belegtes Backblech). Pinselt den Spitzkohl mit Olivenöl ein und salzt ihn ordentlich.
3. Heizt den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor und röstet den Spitzkohl dann für ca. 30-35 Minuten im Ofen.
4. In der Zwischenzeit rührt ihr die Sauce zusammen. Gebt 100 g Joghurt, 100 g Tahin, den Saft einer Zitrone, 1 fein gehackte Knoblauchzehe, 1 TL Kreuzkümmel und 2 EL Wasser in eine Schüssel und verrührt alles miteinander.
5. Wenn der Spitzkohl schön gebräunt ist, holt ihr ihn aus dem Ofen. Gebt ein wenig Tahini-Sauce als „Bett“ auf den Teller, legt den Spitzkohl darauf und beträufelt ihn mit der restlichen Sauce. Sollte euch die Sauce noch etwas zu cremig sein, mischt einfach nochmal einen Esslöffel Wasser unter.
6. Wenn ihr mögt, streut ein paar Granatapfelkerne oder schwarzen Sesam oder ein paar Blätter glatte Petersilie (oder alles) über den gerösteten Spitzkohl.

7. Dazu schmeckt zum Beispiel Couscous, Hummus oder auch ein leckeres Mus aus weißen Bohnen. Hummus oder Bohnenmus können auch als „Bett“ für den Spitzkohl dienen.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/geroesteter-spitzkohl-mit-tahini-sauce-2>