

Blumenkohl und Kichererbsen

Zutaten für 4 Personen

1 kl Blumenkohl
1 Dose Kichererbsen (400 g Abtropfgewicht)
4 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
1 ½ TL Kurkuma gemahlen
¼ TL geräuchertes Paprikapulver
½ TL Chiliflocken
½ TL Salz

Joghurtsoße

200 g veganes Joghurt natur
1 TL Zitronenabrieb
1 EL Zitronensaft
5 g frische gehackte Minze
½ TL Salz

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Blumenkohl in ca. 3 cm große Röschen zerteilen, waschen und abtropfen lassen.

Kichererbsen abgießen, abspülen und abtropfen lassen.

Dann mit dem Blumenkohl und allen restlichen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermengen und auf das Backblech auslegen.

30 Minuten im Ofen rösten, nach ca. 15 Minuten wenden.

20 Minuten abkühlen lassen.

Joghurt mit Minze, Zitronensaft und -abrieb vermengen, mit Salz abschmecken und zum Gemüse servieren.