



marinierter Blumenkohl (Grillbeilage)

für 4 Portionen

Zutaten

- 800g Blumenkohl
- Marinade:
 - 3-5 EL Bratcrème oder Öl
 - 1 Zitrone
 - Gewürze nach Belieben
- opt. 1 Knoblauchzehe gepresst
- Garnitur:
 - 1 runder Bonaparte (200g)
 - Rucola oder Basilikum



Anweisung

1. Blumenkohl in Röschen teilen. Kurz in heisses Salzwasser geben, danach mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen.
2. Alle Zutaten für die Marinade vermischen und abschmecken. Blumenkohlröschen halbieren und mit Marinade bestreichen. Für ca. 15-20 Minuten dämpfen oder auf dem Grill zugedeckt grillieren bis es weich ist.
3. Bonaparte in Scheiben schneiden und auf die noch warmen Blumenkohlröschen geben. Kurz schmelzen lassen und mit Kräutern verzieren.