



## Gebratener Blumenkohl

### Zutaten:

Blumenkohl  
Paprikapulver (geräuchert)  
Joghurt  
Creme Fraiche  
Dill  
Butter  
Zwiebel  
Knoblauch  
Kräuter  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Blumenkohl in mundgerechte Röschen schneiden und in einer Schüssel mit Salzwasser etwa 15 Minuten einlegen. Anschließend in einem Topf mit siedendem Salzwasser etwa 4-5 Minuten kochen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6-10 Zehen Knoblauch und eine große Zwiebel in feine Würfelchen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Knoblauch und Zwiebel darin anschwitzen bis eine leichte bräune entsteht. Dann einen Rosmarinzweig in die Pfanne legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 2-3 EL des geräucherten Paprikapulvers hinzugeben. Alles gut durchmischen und den Blumenkohl dazu geben. Bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten durchrühren. Nicht zu heiss werden lassen, das Paprikapulver verbrennt schnell.

Joghurt und Creme Fraiche zu gleichen Teilen in einer kleinen Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dill und wer möchte Petersilie durchhacken und zur Joghurt/Creme Fraiche mische hinzufügen, gut durchrühren und abschmecken.

Wer möchte, kann noch ein paar Scheiben Baguette mit Butter in einer Pfanne anrösten und dazu reichen.

Anrichten, Servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen. =)