YIELD: 4

Würziger Ofen-Blumenkohl

Wunderbare Beilage, die jedem schmeckt. Ergibt 4-6 Portionen, je nach Kombination.

PREP TIMECOOK TIMETOTAL TIME10 minutes45 minutes55 minutes

Ingredients

- 1 gr. Blumenkohl
- 30-40 ml Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 1 gehäufter TL italienische Kräuter, getrocknet



Instructions

- 1. Den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen zerteilen. Falls sie zu groß sind, diese teilen oder dritteln, dann in eine große Schüssel geben.
- 2. Olivenöl, Paprikapulver, Salz, und getrocknete Kräuter hinzugeben und von Hand ordentlich verrühren.
- 3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 45-50 Minuten backen.

© LieberBacken.com

CUISINE: Vegetarische Küche / CATEGORY: Vegetarische Beilagen https://www.lieberbacken.com/2021/01/14/wurziger-ofen-blumenkohl/