

# *Spicy cauliflower from the oven*

## **Zutaten**

16 Personen

4 Blumenkohl

4 Bio-Zitrone

12 EL Olivenöl

4 TL Edelsüßpaprika

2 TL Rosenpaprika

2 TL Kurkuma

2 TL Kreuzkümmel

4 TL Salz

Pfeffer

12 Stiele Petersilie

## **Zubereitung**

Blumenkohl in mundgerechte Röschen teilen und in eine große Schüssel geben. Zitrone heiß waschen, trockenreiben. Zitronenschale fein abreiben. Zitrone halbieren und Saft einer Hälfte auspressen.

2 EL Zitronensaft, Zitronenschale, Olivenöl, Edelsüßpaprika, Rosenpaprika, Kurkuma, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren. Gewürz-Öl-Mischung über die Blumenkohlröschen geben. Alles vermengen, sodass der Blumenkohl gleichmäßig mit Würz-Öl überzogen ist.

Blumenkohl gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Blumenkohl im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 30 Minuten backen. Zwischendurch einmal wenden.

In der Zwischenzeit Petersilie fein hacken. Blumenkohl aus dem Ofen nehmen. Mit Zitronenschale und gehackter Petersilie bestreuen.