

## ORIENTALISCHER BLUMENKOHLSALAT

- 1 1/2 TL Safranfäden
- 1 mittl. Blumenkohl, in mittelgroße Röschen geteilt
- 1 große rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 100g Gramm Sultaninen (falls sie sehr trocken sind, einige Min. in Wasser einweichen, dann abtropfen lassen)
- 90g grüne Oliven, entsteint und längs halbiert
- 4 EL Olivenöl
- 2 Lorbeerblätter
- Salz & schwarzer Pfeffer
- 4EL grob gehackte Petersilie

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Safranfäden in einer kleinen Schüssel mit 80 ml kochendem Wasser übergießen.

1 min ziehen lassen, dann den Safran mit dem Wasser in eine große Schüssel geben. Die restlichen Zutaten außer der Petersilie hinzufügen und mit den Händen alles gut vermischen.

Die Mischung in eine Auflaufform füllen, mit Aluminiumfolie abdecken und 30-45 Minuten im Ofen backen, bis der Blumenkohl gar, aber noch leicht bissfest (nicht weich!) ist. Nach der Hälfte der Garzeit gut umrühren und wieder abdecken.

Sobald der Blumenkohl fertig ist, die Form aus dem Ofen nehmen und die Folie entfernen. Das Gemüse kurz abkühlen lassen, die Petersilie unterrühren. Bei Bedarf nachwürzen. Evtl. mit etwas Tahini beträufeln. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

QUELLE: Yotam Ottolenghi, Genussvoll Vegetarisch