

Tandoori-Blumenkohl mit Kräuter-Chutney

Tandoori-Blumenkohl mit Kräuter-Chutney (für 4 Personen)

Zutaten für die Kruste:

- 1 kleine Zwiebel fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 2 EL Zitronensaft
- 180 g griechischer Joghurt 10%ig
- 3 EL Don Marco Karibik
- Salz & Pfeffer
- 800 g Blumenkohl ganz

Zutaten für das Chutney:

- 1 kleine Zwiebel fein gewürfelt
- 250 g griechischer Joghurt 10%ig
- 20 g frische Minze gehackt
- 20 g frischer Koriander gehackt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 1 Prise Chili
- 1 TL Ingwer
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Strunk des Blumenkohls herauslösen und den Blumenkohl in eine Grillpfanne stellen. Die Zutaten für die Kruste mischen, auf den Kohl auftragen und bei indirekter Hitze (180 Grad) ca. 60 Minuten grillen. Für das Chutney alle Zutaten mixen und zum Blumenkohl servieren.