

# Blumenkohl mit Honig & Zatar

**FÜR 4 PERSONEN**  
**VORBEREITEN: 20 MIN.**  
**GAREN: 40 MIN.**  
**SEHR EINFACH**

1 Blumenkohl  
½ Bund Koriander  
½ Bund Dill  
4 Knoblauchzehen  
100 g Honig  
1 EL selbst gemachte Harissa (siehe S. 192)  
100 g Pistazienkerne  
100 g getrocknete und entsteinte Datteln  
50 g flüssige Butter  
2 EL Olivenöl  
10 g Zatar  
Salz, Pfeffer

**1.** Den Blumenkohlkopf im Ganzen 15 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren; er soll noch Biss haben. Herausnehmen und abkühlen lassen. In einem Mörser oder Mixer sämtliche weiteren Zutaten außer dem Zatar zu einer Marinade verarbeiten.

**2.** Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Marinade mit einem Pinsel auf dem Kohl verstreichen oder mit den Händen »einmassieren«. Den Blumenkohl dann 25 Minuten im Ofen backen, bis die Marinade schön karamellisiert.

**3.** Den Blumenkohl anschließend herausnehmen, mit Zatar bestreuen und servieren.

**Honig und Zatar bilden hier eine wunderbare Aromenkombination und unterstreichen den Geschmack des Blumenkohls. Dieses Gericht schmeckt auch kalt am Folgetag, klein geschnitten als Salat.**