



# GEGRILLTER ROMANESCO MIT TAHINA UND CHILI-KNOBLAUCH-SAUCE

## **FÜR 4 PERSONEN ALS LEICHTE HAUPTSPEISE**

### Für den gegrillten

#### Romanesco:

1 großer Romanesco  
50 g Olivenöl  
1 EL Salz

### Für die Chili-Knoblauch- Sauce:

25 g grüne Chilischote  
25 g eingelegte milde  
Chili  
15 g Knoblauch  
50 g Olivenöl  
50 g Zitronensaft

10 EL Tahina (S. 269)

Den Backofen auf 250 °C Ober-/  
Unterhitze vorheizen. Den Roma-  
nesco im Ganzen samt Blättern  
5 Minuten in kochendem Wasser  
blanchieren. Herausnehmen und  
5 Minuten ausdampfen lassen.

Anschließend durch den Strunk in  
4 Stücke teilen, jedes Viertel gut  
mit Olivenöl und Salz einreiben,  
auf ein mit Backpapier ausgeleg-  
tes Blech legen und in den Ofen  
schieben. 15–20 Minuten rösten,  
bis der Romanesco schwarze  
Spitzen bekommt.

Für die Chili-Knoblauch-Sauce  
die Chilis fein würfeln. Knoblauch

schälen und ebenfalls fein würfeln.  
Alle Zutaten gut vermischen.

Romanesco mit Tahina und Chili-  
Knoblauch-Sauce beträufeln und  
servieren.

### **TIPP:**

Alternativ kann man den  
Romanesco auch in einer  
Grillpfanne oder im Sommer  
auf dem Grill rösten. Auch hier  
sollen die Spitzen richtig schön  
schwarz werden – denn wir  
lieben unsere Feuerküche.