

## Honig-Curry-Röstblumenkohl mit gegrilltem Halloumi

Materialkosten pro Person: 1,50€

Für 4 Personen:

### Zutaten:

- 1 großer Blumenkohl
- 400g Kichererbsen aus der Dose
- 200g Halloumi
- 3EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 1EL Currypulver
- Salz & Pfeffer
- 1 unbehandelte Zitrone

### Rezept:

1. Blumenkohl vorbereiten: Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Blumenkohl in kleine Röschen schneiden. Die Blumenkohlröschen in eine große Schüssel geben und mit 2 EL Olivenöl, Honig, Currypulver, Salz und Pfeffer gut vermengen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.
2. Röstblumenkohl backen: Die gewürzten Blumenkohlröschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 25–30 Minuten rösten, bis sie goldbraun und zart sind.
3. Kichererbsen knusprig machen: Während der Blumenkohl röstet, die gut abgetropften Kichererbsen in einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Auf ein weiteres Backblech geben und für die letzten 15 Minuten der Blumenkohlröstzeit mit in den Ofen schieben, bis sie knusprig sind.
4. Halloumi grillen: Den Halloumi in Scheiben schneiden. In einer Grillpfanne die Halloumi-Scheiben ohne zusätzliches Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun grillen (ca. 3-4 Minuten pro Seite).
5. Den gerösteten Blumenkohl auf einem großen Teller anrichten, die knusprigen Kichererbsen und die gegrillten Halloumi-Scheiben darauflegen. Mit Zitronensaft und -schale beträufeln und servieren.

Dazu passt gut einer grüner Salat mit Radieschen und ein Joghurdip.

### Fazit:

Mal was anderes, leicht zuzubereiten und sehr lecker. Kinder können gut in alle Kochschritte eingebunden werden.