

| Die Küchenschlacht-ChampionsWeek am 25. Februar 2016 |
„Zusatzrezept“ von Alexander Herrmann



„Blumenkohl-Couscous“ von Alexander Herrmann

Zutaten für zwei Personen

½	Blumenkohl
10	Cashewkerne
1 TL	Ras-el-hanout
30 ml	Olivenöl, zum Abschmecken
	Salz, aus der Mühle
	Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

In einer Pfanne ohne Öl die Cashewkerne leicht anrösten.

Den Blumenkohl von Stiel und Blättern befreien und in eine Moulinette geben. Kräftig salzen und anschließend fein hacken. Blumenkohl zu den Cashewkernen in die Pfanne geben und mit reichlich Olivenöl bei mittlerer Hitze circa fünf Minuten bräunen. Ras-el-hanout hinzugeben und weitere fünf Minuten mitbraten.

Den Blumenkohl-Couscous in einem Servierring anrichten und servieren.