

## gebratener Blumenkohl

- 1 Blumenkohl
- Olivenöl
- Salz

Wascht den Blumenkohl und entfernt das Grün. Viertelt den Kohlkopf und schneidet diesen in **1cm dicke Scheiben**.

Erhitzt das **Olivenöl** in einer Pfanne und **brätet die Blumenkohlscheiben** darin an. Wendet diese immer wieder zwischendurch und passt auf, dass sie nicht zu dunkel werden. Schmeckt mit dem **Salz** ab.

Das war es schon. **Zack, fertig!**



www.kochen-und-backen-im-wohnmobil.de

Boah, das ist sowas von lecker! Der Vorkoster isst dazu immer eins, zwei, drei Scheiben vom [Sauerteigbrot \(Link\)](#), dick mit gesalzener Butter bestrichen. Ich brauche gar nix dazu und esse einfach einen großen Berg lecker gerösteter Blumenkohlscheiben