

# OFENKARFIOL | KICHERERBSEN | RADICCHIO



**BIERTIPP:**  
Rieder Weißbier Bock



## ZUTATEN

2 Karfiol  
2 Dosen Kichererbsen  
Thymian  
Salz  
Olivenöl  
Radicchio oder Roter Chicorée  
Tahinpaste  
Sushiessig  
Staubzucker  
Granatapfelkerne  
Alufolie

## ZUBEREITUNG

Karfiol kurz Blanchieren. Mit Olivenöl, Salz und Thymian scharf im Ofen schmoren. Mit Alufolie bedecken.  
1 Dose Kichererbsen mit Salz, Olivenöl und Tahinpaste mixen. Die zweite Dose Kichererbsen abspülen und in einer Pfanne mit Sushiessig und Olivenöl leicht erwärmen.  
Karfiol auf dem Hummus anrichten, mit Kichererbsen bestreuen und mit den Granatapfelkernen und mariniertem Salat garnieren.

**MAHLZEIT UND  
GUTES GELINGEN!**

**OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!**

