

Blumenkohl in Feta-Tomaten-Creme

Zutaten:

2 Päckchen Feta a 180 g, 500 g Tomaten, 2-3 Knoblauchzehen, ca. 600 g Blumenkohl (TK Ware), ein paar TK Erbsen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver (geräuchert, scharf)

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Feta, Tomaten, Erbsen und Knoblauchzehen in eine Auflaufform geben. Ebenfalls das Olivenöl und Paprikapulver dazugeben, ca. 30 Minuten backen bis alles weich und der Feta goldbraun ist. In der Zwischenzeit den Blumenkohl bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen. Den Feta, die Tomaten, die Erbsen und den Knoblauch mit einer Gabel zerdrücken und zu einer Creme verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf abschmecken und der Blumenkohl vorsichtig unterheben.

Guten Appetit!