



# WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats April

## Blumenkohlkuchen

*von Christine Forsyth*

*Ein ungewöhnlicher Blumenkohlkuchen, der auch am nächsten Tag noch lecker schmeckt.*

### Zutaten für 6 Personen

<b>1</b>	<b>Blumenkohl (ca. 700 g)</b>
<b>1</b>	<b>große, rote Zwiebel</b>
<b>100ml</b>	<b>Olivenöl</b>
<b>½ TL</b>	<b>fein gehackter Rosmarin</b>
<b>10</b>	<b>mittelgroße Eier</b>
<b>20 g</b>	<b>gehackter Basilikum</b>
<b>180 g</b>	<b>Mehl</b>
<b>½ TL</b>	<b>Backpulver</b>
<b>½ TL</b>	<b>Turmeric</b>
<b>220g</b>	<b>geriebener Parmesan</b>
	<b>Salz und Schwarzer Pfeffer zum Abschmecken</b>
<b>2 EL</b>	<b>schwarze Sesamsamen (oder heller Sesam)</b>

### Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Blumenkohl in mittlere Röschen zerteilen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 15 min recht weich kochen. Die Röschen abgießen und im Sieb gut abtropfen lassen.
2. Während der Blumenkohl kocht, wird der Teig zubereitet. Von der Zwiebel ein paar Ringe herunterschneiden (diese werden zur Garnierung verwendet). Den Rest der Zwiebel fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Zwiebel und den Rosmarin ca. 8 min andünsten und gut abkühlen lassen. Dann die Eier und den Basilikum hinzufügen. Mehl, Backpulver, Turmeric und den Parmesan zusammen mit 1 ½ TL Salz und reichlich schwarzem Pfeffer in einer großen Schüssel gut durchmischen.
3. Nun die Eiermischung in die Mehlmischung rühren und die Blumenkohlröschen untermischen. Dabei möglichst ein paar Röschen ganz lassen.
4. Den Boden einer runden Springform (ca. 24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und die Seiten der Springform gründlich einfetten. Nun die Sesamsamen in die Form gießen und in der Form schwenken, so dass sie an den Seiten kleben bleiben. Die Blumenkohlmischung in die Form gießen und im Ofen ca. 45 min backen.

**Tipp:**

Der Blumenkohlkuchen wird warm oder bei Zimmertemperatur serviert. Dazu passt ein frischer Salat.

**Guten Appetit!**