



# ROHKOST

leicht gemacht



## Blumenkohl an Curry-Creme-Sauce von Urs Hochstrasser

### Zutaten (4 Personen)

- 1 Zitrone (Saft)
- 1 Orange (Saft)
- 2-3- EL Mandelpürée
- 200 ml Erdnussöl
- Wasser
- 1 EL Curry
- 1 Prise Halit (Salz)
- 1 TL Edelhefe
- 1 Blumenkohl
- 2 Karotten
- 1 Peperoni
- 1 kleiner blauer Blumenkohl
- 8 Oliven
- 8 Rosetten Feldsalat

### Zubereitung

Aus Zitronensaft, Orangensaft und Mandelpürée im Hochleistungsmixer eine cremige Emulsion erstellen.

In den laufenden Mixer Erdnussöl und danach etwas Wasser (vorsichtg) langsam hinzufließen lassen. Abschließend die Gewürze untermixen.

Den Blumenkohl zu Reis häckseln, mit der Sauce vermischen (nach Belieben) und mit den übrigen Zutaten ausdekorieren.