



# Gebackener Blumenkohl mit Mango Mayonnaise



## Zubereitung Blumenkohl

Den Blumenkohl in einen Bräter setzen. Mit Piment d'Espelette und Salz würzen. Die Butter und die Orangenzesten darüber verteilen. Den Orangensaft und die Gemüsebrühe dazugiessen und den Blumenkohl zugedeckt mit Heissluft 200 °C 45 Minuten garen.

## Zubereitung Mango Mayonnaise

Für die Mango-Mayonnaise die Mango fein pürieren und mit Mayonnaise, Joghurt und Gewürzen glatt rühren. Mit Salz abschmecken.

## Rezept für 4

### Zutaten Blumenkohl

1 Blumenkohl, gerüstet  
1 grosse Prise Piment  
d'Espelette (oder  
Chilipulver)  
1 grosse Prise Fleur de Sel  
50 g Butter in kleinen  
Würfeln  
1 unbehandelte Orange,  
Saft und Zesten  
200 ml Gemüsebrühe

### Zutaten Mango Mayonnaise

½ reife Mango  
100 g Mayonnaise,  
selbstgemacht oder  
gekauft  
100 g griechischer Joghurt  
1 Prise Chilipulver  
1 Prise Koriander,  
gemahlen  
Salz