

## Gerösteter Rosenkohl mit Maronen-Hummus



### Zutaten:

- 1 kg Rosenkohl
- 4 EL Öl (Walnussöl)
- 4-6 EL Essig
- 2 TL Zucker
- Wer möchte: Sesam und Chili
- 1 Dose Kichererbsen (400g/240g Abtropfgewicht)
- 300 g Maronen (Esskastanien), gekocht und geschält
- 60 g Nussmus (z.B. Mandelmus)
- Saft einer Bio-Zitrone
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Salz, Pfeffer
- Raz el Hanout oder Curry
- Zum Anrichten: etwas Minze, Petersilie und Schnittlauch



### Zubereitung

Für den Hummus zuerst 5 EL Kichererbsen-Abtropfflüssigkeit, Zitronensaft, Knoblauch, Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und 1 EL Raz el Hanout oder Curry fein mixen.

Das Nussmus zugeben und mixen, dann nach und nach die abgetropften Kichererbsen und die Hälfte der Maronen zugeben.

Alles cremig mixen. Eventuell 2-3 EL (Mineral-)Wasser zugeben. Erneut mit Salz, Pfeffer und Raz el Hanout oder Curry abschmecken.

Den Rosenkohl putzen, halbieren und in einer Schüssel mit 4 EL Öl, 2 TL Zucker, Salz, Pfeffer und 1 EL Curry vermischen. Alles auf ein Backblech verteilen, 50 ml Wasser zugeben und um Ofen bei 170°C (Umluft) ca. 30 Minuten backen, bis dieser leicht bissfest ist.

Den Rosenkohl in einer Schüssel mit gehackten Maronen, 4-6 EL Essig, Sesam, Salz, Pfeffer und den geschnittenen Kräutern verfeinern.

Zum Anrichten Hummus auf Teller verteilen und den lauwarmen Rosenkohl daraufsetzen. Mit Kräutern und eventuell Chili bestreuen.