

## Gesmokter Karfiol

### Zutaten:

- 2 stk. Karfiol
- 100 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 200 g geschnittenes Wurzelgemüse in kleine Würfel geschnitten
- 1 Zitrone Abrieb und Saft
- Prise brauner Zucker
- Frisch gehackte Kräuter

### Zubereitung:

Den Griller auf 120° vorheizen zum Smoken, den Karfiol von den Blättern befreien, im Salzwasser 10 min. vorkochen. Herausnehmen, abtropfen lassen, mit Olivenöl übergießen, mit Salz Pfeffer würzen, ca. ½ Stunde im Griller mit Apfel-Chips smoken. Am Seitenkocher eine Pfanne aufstellen, das Gemüse mit wenig Olivenöl kurz rösten, mit Salz, Pfeffer, braunem Zucker, Zitronensaft und Abrieb würzen. Kurz ziehen lassen, frisch gehackte Kräuter untermischen, den gesmokten Karfiol auf einem Teller anrichten, das Gemüse darüber streuen, mit Kräuter-Dip-Sauce oder Tahini-Dip-Sauce je nach Wahl, servieren.

### Tahini-Dip-Sauce:

- 1/2 Tasse Tahini (=Sesampaste)
- 1/4 Tasse Zitronensaft
- 1/2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- Salz, Pfeffer
- 1/3 Tasse warmes Wasser

Alles zusammenrühren und abschmecken.