

# Blumenkohl mit Klosterkäse aus dem Backofen

## (mit Schönegger Klosterkäse)

### Zutaten Blumenkohl (für 4 Personen)

- 1 Blumenkohl, im Ganzen
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 kleines Stück Ingwer, fein gehackt
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Klosterkäse, grob gerieben
- Salz

### Zutaten Tomaten-Chutney

- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 kleines Stück Ingwer, fein gehackt
- 150 ml Apfelessig
- 500 g reife Tomaten
- 120 g brauner Zucker
- etwas Zitronensaft
- 1/2 Chilischote, fein gehackt
- 1 TL Salz

### Zubereitung

#### Tomaten-Chutney:

- 1.) Für das Chutney Zwiebel, Knoblauch und Ingwer kurz anbraten, mit Essig ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen.
- 2.) Tomaten würfeln und mit Zucker, Zitronensaft, Chili und Salz zur Zwiebelbasis geben. Bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren 30 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney dickflüssig ist.

#### Blumenkohl:

- 1.) Backofen auf 180 C° Umluft vorheizen.
- 2.) Blumenkohl von Strunk und Grün befreien, kalt waschen, in Salzwasser 10 Minuten kochen, abtropfen lassen und mit einer Gabel mehrmals in den Blumenkohl einstechen, damit die Marinade besser einziehen kann.
- 3.) Für die Marinade Knoblauch mit Ingwer, Zitronenschale, Zitronensaft und Olivenöl vermischen und gut salzen. Blumenkohl rundherum dick mit Marinade bestreichen.
- 4.) Blumenkohl auf ein Backblech mit Backpapier setzen, dicht mit geriebenem Klosterkäse bestreuen und bei 180 Grad Umluft überbacken.
- 5.) Fertig gebackenen Blumenkohl (Gabelprobe) mit Tomaten-Chutney servieren.

Tipp: Der Blumenkohl kann im Sommer auch im Grill mit einem Deckel zubereitet werden.



**Guten Appetit!**