

# GEGRILLTER BLUMENKOHL MIT LIMETTEN MAYONNAISE

**FÜR 4 PORTIONEN**

**ZEIT** 30 Min. + 30 Minuten Marinierzeit

1 Blumenkohl, in Röschen

## **BARBECUE MARINADE**

2 TL Brecht BBQ

2 TL Tomatenmark

4 EL Olivenöl

2 EL Ahornsirup

1 EL Limettensaft

1 TL Brecht Kräutersalz Classic

## **LIMETTEN MAYONNAISE**

2 Knoblauchzehen

150 ml Sojamilch

2 EL Limettensaft

Zesten einer halben Bio Limette

1 Prise Brecht Kräutcersalz Classic

Brecht Pfeffer schwarz

2 TL Senf

200 ml Olivenöl



## **ZUBEREITUNG**

1. Alle Zutaten für die Marinade in einer großen Schüssel verrühren. Blumenkohlröschen hinzugeben und gut vermischen bis alles mit der Marinade bedeckt ist. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

2. Für die Mayonnaise: Alle Zutaten bis auf das Olivenöl in einen Mixer geben und solange mixen bis eine glatte Masse entstanden ist. Bei laufendem Mixer nun langsam das Öl hineinlaufen lassen und solange mixen bis die ganze Masse emulgiert. Statt eines Mixers kann auch ein Zauberstab verwendet werden, dafür die Zutaten in ein hohes Rührgefäß geben.

3. Blumenkohlröschen in eine Grillpfanne geben und auf dem heißen Grill ca. 10 Minuten grillen, bis sie weich sind. Zusammen mit der Mayonnaise servieren. Wer mag gibt noch etwas Koriander oder Petersilie dazu.