



GEWÜRZE  
DER WELT



Rezeptkarte Nr. 268

# Knuspriger Kohl-Dip mit Hawaij



10 Minuten



15 Minuten



25 Minuten

## Zutaten für 6 Personen

|                                                                                                    |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 150 g Kohlblätter, z. B.                                                                           | 250 g griechischer Joghurt                                                                           |
| Weißkohl, Palmkohl, Grünkohl                                                                       | 100 g Saure Sahne                                                                                    |
| 3 EL Kürbiskerne                                                                                   | 1 Knoblauchzehe, zerdrückt                                                                           |
|  100 ml Olivenöl   | 1/2 Bund Koriander                                                                                   |
|  1,5 EL Hawaii     | 1/2 Bund Dill, abgezupft                                                                             |
| 80 g Frühlingszwiebeln, grob                                                                       |  1 Preis Urfa Biber |
| gehackt                                                                                            |                                                                                                      |
|  Salz              |                                                                                                      |
|  schwarzer Pfeffer |                                                                                                      |

## Rezept

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hälfte der Kohlblätter je nach Größe zerreißen und mit Kürbiskernen, 1 EL Olivenöl, die Hälfte Hawaii und etwas Salz auf dem Blech vermischen und ausbreiten. Für ca. 8 Minuten im Ofen geröstet, bis die Kohlblätter knusprig sind. Aus dem Ofen nehmen. Die restlichen Kohlblätter und 50 g der Frühlingszwiebeln mit 1 EL Olivenöl im Mixbecher pürieren. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kohlpaste darin mit Salz und restlichem Hawaii 5 Minuten braten. In eine kleine Schüssel füllen und Joghurt, Saure Sahne und Knoblauch unterrühren. Mit Pfeffer abrunden. Den Mixbecher reinigen und darin Koriander, Dill und die restlichen Frühlingszwiebeln pürieren. Die Paste mit der Joghurtmischung verrühren. Nochmals mit Salz abschmecken. Die Joghurtmischung auf einen Teller löffeln. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und den knusprigen Kohl samt Kürbiskernen darauf verteilen. Mit Urfa Biber abrunden und mit Gemüse-Sticks und Baguette zum Dippen servieren.

**Guten Appetit!**