



THOMY®



BLUMEN-COOL-CARPACCIO

ZUTATEN

2 Köpfe	Blumenkohl
60 g	Granatapfelkerne
2 g	Salz, Pfeffer
1 Bund	Petersilie
5 g	Öl zum Braten
15 g	THOMY Streetfood Sesam Sauce

ANWEISUNG

- Schritt 1 Strunk entfernen und Blumenkohl in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Schritt 2 Auf dem Grill oder in einer Pfanne mit Pflanzenöl für ca. 10 Minuten von beiden Seiten langsam braten. Mit Salz und Pfeffer würzen
- Schritt 3 Blumenkohlscheiben anrichten. Granatapfelkerne, gezupfte Petersilie und THOMY Streetfood Sesam Sauce darüber geben. Feiere deinen Fame und teile die Blumen-cool-Carpaccio mit allen, die sie nicht live bewundern konnten. Poste einfach ein Foto auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.