GERÖSTETER ROSENKOHL

Schwierigkeit: einfach / ca. 20 Min. Arbeitszeit

Für alle Rosenkohl-Liebhaber*innen gibt es hier ein genauso simples wie leckeres Rezept vom Biohof Mertens Wiesbrock - so kann das Gemüse seinen vollen Geschmack zeigen.

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen/Beilage

800 gr	Rosenkohl
5 EL	Olivenöl
5 EL	Balsamico-Essig
1 EL	Honig
2	Knoblauchzehen
2	Zwiebeln
Etwas	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backofen auf 210°C Umluft vorheizen.

Rosenkohl putzen, dabei die 2 bis 3 äußeren Blättchen und den Stängel-Ansatz entfernen, waschen und halbieren.

Olivenöl, Honig, Balsamico-Essig sowie je eine Prise Salz & Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Gepressten Knoblauch und gewürfelte Zwiebeln dazu geben, vermengen und dann den Rosenkohl darin marinieren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den marinierten Rosenkohl (überschüssige Marinade abgießen) gleichmäßig darauf verteilen. Im Backofen für ca. 15 Minuten goldbraun rösten. Zwischendurch einmal wenden, damit der Rosenkohl schön gleichmäßig Farbe bekommt.

Aus dem Ofen nehmen, in ein Schälchen füllen und gegebenenfalls noch einmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Tipp: Mit Parmesan-Spänen oder Hummus servieren.