

Kochen

Melina Ebert

Montag, den 16.01.2023

Rosenkohl aus dem Backofen

Zutaten

1,5 kg Rosenkohl
4 EL Rapsöl
3 EL Balsamico Essig
2 TL Salz
Pfeffer
50g Haselnüsse

Zubereitung:

1. Den Rosenkohl putzen und halbieren.
2. Öl, Essig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen und den Rosenkohl hinzugeben.
3. Den marinierten Rosenkohl mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen.
4. Bei 200°C etwa 30 Minuten garen, bis der Rosenkohl weich und gebräunt ist.
5. Währenddessen die Haselnüsse ohne Öl in einer Pfanne rösten, bis sie duften und leicht Farbe annehmen.
6. Die gerösteten Haselnüsse hacken und mit dem fertig gegarten Rosenkohl vermischen.