Gegrillter Weißkohl

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 10 Minuten	ca. 30 Minuten	2

ZUTATEN

- 1 Weißkohl
- 2 EL Butter
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Pul Biber
- Meersalz

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Weißkohl falls nötig von äußeren Blättern befreien, den Strunk entfernen und den Kohl im Ganzen waschen. Anschließend trocken tupfen.
Den Kopf in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden und jeweils von einer Seite dick mit Butter bestreichen.
Anschließend nach Belieben mit Knoblauchpulver, Pul Biber und Salz bestreuen.
Weißkohlscheiben mit der gewürzten Seite nach unten auf das Backblech legen und ca. 20 min. auf mittlerer Schiene im Ofen garen.
Die Scheiben vorsichtig mit einem Pfannenwender drehen und nochmals 10 min. garen lassen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Tipp:
Wer kein Pul Biber hat, kann es sehr einfach selber mischen. Dazu braucht ihr:
5 milde, getrocknete Chilischoten (je nachdem wir scharf es werden soll, kann die Menge natürlich variiert werden)
2 EL Oregano
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 EL Meersalz
Sonnenblumenöl, optional
Alle Zutaten in einen Mörser geben und kräftig zerstoßen.

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet