Rosenkohl aus dem Ofen

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	ca. 30 Minuten	2 Personen

220 ° C Ober- und Unterhitze

ZUTATEN

250 g	Rosenkohl
25 ml	Olivenöl
1 EL	Balsamicoessig
0,5 EL	Ahornsirup oder Honig
	Salz

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 220° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Rosenkohl waschen und halbieren. Anschließend in eine Schüssel zusammen mit Öl und Salz geben und gut vermengen. Der Rosenkohl wird jetzt mit der Schnittfläche nach unten auf dem Blech mit Backpapier verteilt.
Und schon geht es ab in den Ofen: für circa 30 Minuten bei 220° C Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene braun und knusprig backen.
Währenddessen in einer großen Schüssel den Balsamicoessig mit dem Ahornsirup oder Honig verquirlen.
Sobald der Rosenkohl fertig ist, in die Schüssel dazu geben und gut vermengen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

P.S. Dazu empfehlen wir einen klassischen Kartoffelbrei und z.B. gegarte Möhren mit etwas Butter.

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