

Gerösteter Rosenkohl mit Cranberries, Ziegenkäse und Baguette

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 EL Olivenöl
4 EL Honig
100 ml Balsamico
Salz
Pfeffer
5 EL Parmesan
Ziegenkäse in Stückchen
1 Handvoll Cranberries (getrocknet)
ca. 600 g Rosenkohl (frisch u.
möglichst nicht ganz kleine)
Etwas Knoblauch

Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die losen Blätter vom Rosenkohl entfernen, den Strunk kürzen u. die Röschen halbieren.

Balsamico, Öl, Honig, Salz u. Pfeffer, gepressten Knoblauch vermischen u. den Kohl damit marinieren.

In eine Auflaufform und in den Backofen geben. Nach ca. 10 Minuten wenden u. den Parmesan drüberstreuen.

Nach weiteren ca. 8 Minuten den Grill einschalten u. mit dem Ziegenkäse u. den Cranberries bestreuen u. kurz gratinieren.

Sofort mit frischem Baguette servieren.



Weinempfehlung:

Cava oder Bier

Kochabend:

13. Dez, 2017 / Jürgen H.