

GERÖSTETER ROSENKOHL AUS DEM OFEN

von Sarah Brinkmann

ZUTATEN für 2 Portionen

750 g Rosenkohl
3 EL Griechisches Olivenöl*
2 TL Toskana*
5 Umdrehungen Meersalz*
3 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer*
3 EL Feige Dattel Creme*
1 Handvoll gehackte Walnüsse
50 g Parmesan gerieben

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 °C Umluft oder 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosenkohl putzen, welke Blätter entfernen und die Röschen halbieren.

Mit Olivenöl, Toskana, Meersalz und Pfeffer gut vermengen.

Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und 25–30 Minuten rösten, bis die Ränder goldbraun und schön knusprig sind.

Anschließend mit geriebenem Parmesan, gehackten Walnüssen und Feige Dattel Creme verfeinern und servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz