

Honig-Balsamico-Rosenkohl



Zutaten für 2 Portionen

- 250 g frischer Rosenkohl
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Honig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- grobes Meersalz nach Geschmack

Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.
2. Putze den Rosenkohl, entferne die äußeren Blätter und halbiere die Röschen.
3. Vermische in einer kleinen Schüssel Olivenöl, Balsamico-Essig sowie Honig miteinander und würze die Mischung mit Salz und Pfeffer.
4. Gib den Rosenkohl in eine große Schüssel und vermenge ihn gut mit der Marinade, sodass alle Röschen gleichmäßig bedeckt sind.
5. Verteile die marinierten Röschen gleichmäßig auf dem Backblech, ohne dass sie sich überdecken, und backe den Kohl für knapp 30 Minuten. Der Rosenkohl ist gar, wenn er weich und von allen Seiten schön braun ist.
6. Bestreue den fertigen Honig-Balsamico-Rosenkohl nach Belieben mit grobem Meersalz und serviere ihn warm.

