

Rosenkohl aus dem Ofen

Zutaten:

- 700 g Rosenkohl
- 50 ml Olivenöl
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Chili
- 1 TL Honig
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 TL Paprikapulver
- 1 großen TL Salz
- Pfeffer nach Belieben
- 100 g Parmesan



1. Ofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Rosenkohl waschen, putzen den Strunk abschneiden und halbieren. In eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. In einer zweiten Schüssel das Olivenöl, Honig und die Gewürze mischen. Den Rosenkohl mit den Händen leicht kneten und auf das Blech geben.
2. Die Olivenölmasse sowie Zwiebel und Knoblauch über den Rosenkohl geben und alles gut vermengen, sodass der gesamte Rosenkohl mit der Marinade benetzt ist. Zum Schluss den Parmesan reiben und über den Rosenkohl geben. 12-15 Minuten backen, bis der Rosenkohl bissfest gar ist. Kann so oder als Beilage gegessen werden.