



Gerösteter Rosenkohl mit Süßkartoffel

Zutaten:

750 g Rosenkohl
1 Süßkartoffel
1 handvoll Walnüsse
3 EL Balsamico Creme
4 EL Olivenöl
4 EL Wasser
3 EL Honig
Pfeffer/ Salz

Zubereitung:

Den Strunk und die äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen und halbieren. Die Süßkartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. Balsamico, Olivenöl, Wasser und Honig mit einem Schneebesen verrühren und das Gemüse damit marinieren. Mit Salz + Pfeffer kräftig würzen. Das marinierte Gemüse auf einem mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und bei 200°C Ober-/Unterhitze in der zweitobersten Einschubleiste ca. 30 Minuten garen (Die Garzeit nach Größe des Kohls und dem gewünschten Biss anpassen.) - zwischendurch 2-3x wenden. Walnüsse die letzten 5-10 Min zugeben.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de