Rosenkohl aus dem Backofen mit Parmesan & Honig

Zutaten:

- 500 g Rosenkohl (entspricht einem Bund 750 g ungeputzem Rosenkohl)
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 1 EL Senf
- ½ TL Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL gehackte Kräuter
- 50 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Wasche den Rosenkohl. Putze ihn, indem du die äußeren Blätter und den Strunk entfernst.
2. Halbiere die Röschen.
3. Verrühre das Olivenöl mit dem Honig, Senf, Salz, gehackten Kräutern und geriebenem Parmesan. Presse die Knoblauchzehe dazu.
4. Wälze den Rosenkohl in der Marinade. Gib ihn dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in eine Auflaufform.
5. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor und backe den Rosenkohl für 20 Minuten. Teste dann ein Röschen, ob es gar ist. Die genauen Backzeiten unterscheiden sich immer etwas zwischen den verschiedenen Öfen und hängen auch von der Größe deines Rosenkohls ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.