

Kochen**Sabine Holzholzäpfel****Montag, 14.10.2024****Rosenkohl aus dem Ofen****Für 4 Portionen****Zutaten**

650 g Rosenkohl
3 EL Olivenöl
0,5 TL Salz
etwas Pfeffer
1 Prise Muskatnuss, gerieben
1 TL Paprikapulver
1 EL Ingwer, gerieben
50 g geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
 2. Rosenkohl-Röschen waschen, putzen und halbieren.
 3. Öl mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprikapulver und Ingwer verrühren und unter die Röschen heben.
 4. Alles auf ein Backblech verteilen und etwa 20 Minuten backen, bis die Röschen die richtige Konsistenz haben.
 5. In der Mitte der Backzeit den Parmesan darüber streuen, so dass er nicht verbrennt.
- Tipp: Wer's schärfer mag, kann Chili zugeben, wer's süßer mag gibt Honig oder Ahornsirup hinzu.