

REZEPT

Rosenkohl

Röschen im Luxusbad



Zutaten

500gr Rosenkohl

etwas Olivenöl

Salz

Pfeffer

50gr flüssiger Honig

40ml Weissweinessig

1Teel. Chiliflocken oder frischer Chili

40gr Butter

Saft einer Biozitrone

3 Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1. Die Röschen waschen und putzen, grosse halbieren. In einer Schüssel mit mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.
2. Bei ungefähr 180 Grad Umluft ca. 20 bis 25 Min. backen. Die Röschen dürfen ruhig etwas Farbe annehmen
3. In der Zwischenzeit Honig in einem kleinen Topf erwärmen, Chiliflocken und Essig dazu, weiter erwärmen. Dann Butter und Salz dazu. Rühren bis alles etwas eindickt.
4. Den Rosenkohl aus dem Ofen nehmen, mit der Chillibutter übergossen.
5. Zum Schluss den Abrieb der Zitrone und die in feine Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln unterheben.
6. Servieren