

Rosenkohl mit Honig-Glaze



Zubereitung

Eine ofenfeste Form oder ein Blech im Ofen auf 230 °C vorheizen.

Rosenkohl rösten: Die Rosenkohlhälften in einer Schüssel mit dem Olivenöl, Meersalz und etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle mischen. Blech aus dem Ofen nehmen, Rosenkohlhälften mit Schnittseite nach unten darauf verteilen und 20–25 Minuten rösten.

Honig-Glaze zubereiten: Honig in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Hitze einköcheln lassen bis er bernsteinfarben ist, zirka 3–4 Minuten. Vom Feuer nehmen, Essig und Chiliflocken einrühren und die Pfanne zurück auf den Herd geben. Bei mittlerer Hitze Butter und ½ Teelöffel Salz einrühren. Weiterrühren, bis die Glasur eindickt und schön glänzt.

Zutaten für 4 Personen

- 750g Rosenkohl, gerüstet und halbiert
- 60ml Olivenöl «extra vergine»
- 3 Frühlingszwiebeln, diagonal zu feinen Scheiben geschnitten
- 1 TL Bio-Zitronenschale, gerieben

Honig-Glaze

- 60g flüssiger Honig
- 80ml Sherry- oder Rotweinessig
- 1 TL Chiliflocken, im Mörser leicht zerkleinert
- 3 EL Butter

Anrichten: Rosenkohl in eine Schüssel geben, mit dem Honig-Glaze, den Frühlingszwiebel-Scheibchen und der geriebenen Zitronenschale mischen.