

Gerösteter Rosenkohl mit Mandelblättchen

Für 4 Portionen

800 g Rosenkohl 4 TL Honig 4 EL Olivenöl
2 TL Raz el hanout Salz, Pfeffer 60 g Mandelblättchen
1 Granatapfel

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosenkohl waschen, putzen, halbieren und in einer Schüssel mit 2 TL Honig, Olivenöl und Raz el hanout mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosenkohl flach auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und 15 Minuten im heißen Ofen auf mittlerer Schiene backen. Dann Mandelblättchen über den Rosenkohl streuen und weitere 5 Minuten backen.

Inzwischen Kerne aus dem Granatapfel lösen.

Mandel-Rosenkohl auf 2 Tellern verteilen, mit Granatapfelkernen bestreuen und mit restlichem Honig beträufeln.

NN am 30. Dezember 2025