

Rosenkohl-Gratin

Für 4 Portionen:

1 kg Rosenkohl	3 EL Olivenöl	2 EL Sojasauce
1 EL flüssiger Honig	2 TL Sriracha-Sauce	0,25 TL Paprikapulver edelsüß
0,25 TL fruchtiges Currypulver	0,5 TL Salz	30 g fein geriebener Parmesan
1 EL Sesamsamen		

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rosenkohlköpfe putzen, das heißt von den äußeren Blättern sowie dem Stielansatz befreien, waschen, trocknen und längs halbieren. Die Hälften in einer Auflaufform mit Olivenöl, Sojasauce, Honig, Sriracha-Sauce, Paprika- und Currypulver sowie $\frac{1}{2}$ TL Salz geben und mit den Händen gründlich vermischen.

Die Rosenkohlhälften möglichst neben- und nicht übereinander verteilen, mit Parmesan sowie Sesam bestreuen und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten garen. Sollte sich die Oberfläche zu dunkel färben, die Form in den letzten 5-7 Minuten locker mit einem Streifen Alufolie abdecken.

Das Rosenkohlgratin aus dem Ofen nehmen und in der Form zum Teilen am Tisch servieren.

Tipp:

Anstelle von Rosenkohl schmeckt dieses Gratin auch mit Blumenkohl.

Frank Rosin am 13. Dezember 2024