

Winterliche Gaumenfreuden im Rosenkohl-Rausch!

Spicy gerösteter Rosenkohl

🌱 vegan | ⌚ Zubereitungszeit: etwa 30 Min. | ⏲ Kochzeit: etwa 40 Min. | 🍴 mittel



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Rosenkohl waschen, abtropfen lassen und Strunk entfernen. Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse in eine große Schüssel pressen. Ingwer schälen und in die Schüssel reiben. Chili-Paste, Sojasauce, Zucker und Wasser dazugeben und miteinander verrühren. Rosenkohl dazugeben und alles gut vermischen.
- Backblech mit Backpapier auslegen und Rosenkohl darauf verteilen. In der Mitte des Ofens etwa 20 Min. garen, bis der Rosenkohl goldbraun ist.
- Kurz auskühlen lassen, mit Erdnüssen bestreuen und mit Weizennudeln genießen.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Rosenkohl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 1 EL Chili-Bohnenpaste (Doubanjiang)
- 3 TL Sojasauce
- 1 EL Zucker
- 30 ml Wasser
- 1 Handvoll Erdnüsse