

# Gerösteter Weißkohl auf Tomaten-Kapern-Sauce – Mediterraner Twist für winterliches Gemüse.

🌱 vegetarisch | ⌚ Zubereitungszeit: etwa 20 Min. | 🍴 einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Kapern und Oliven abtropfen lassen und fein hacken.
- Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken.
- Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin anbraten. Oliven und Kapern dazugeben, kurz mitbraten und mit Tomaten ablöschen.
- Bei mittlerer Hitze 15 Min. einkochen lassen.
- Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Auf Teller verteilen, Weißkohl draufgeben und mit gehackter Petersilie bestreuen. Parmesan darüber reiben und genießen.

## Zutaten für 4 Personen:

- 1,5 EL Kapern
- 50 g Kalamata-Oliven, entsteint
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 400 g gehackte Tomaten
- Meersalz und Pfeffer
- 500 g gerösteter Weißkohl
- 80 g frischer Parmesan
- 0,5 Bund Petersilie