

Bärenstark gekocht



Gebackener Rosenkohl



Zutaten

- 700g Rosenkohl
- 700g Weintrauben
- 100g Walnüsse
- 2 EL Balsamessig
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Msp. Pfeffer
- 1 Zweig Thymian
- 2 Zweige Rosmarin

Zubereitung

1. Rosenkohl waschen und trocken tupfen
2. Die äußeren Blätter abschneiden und die Röschen vierteln
3. Rosenkohl auf einem Backblech verteilen
4. Die Trauben waschen, trocken tupfen und mit den Walnüssen über den Rosenkohl geben
5. Alles mit Olivenöl und Balsamessig beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen und sorgfältig mischen
6. Kräuter waschen, trocken schütteln und Blätter über die Rosenkohlmischung streuen
7. Rosenkohl mit Trauben und Walnüssen im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C, 20 Minuten goldbraun backen

Dazu passt gut ein Kräuterdip aus Frischkäse.

Gutes Gelingen wünscht 40 SECONDS Kids
Gesundes Schulessen für Berlin



Eine Initiative von:



Mehr Rezepte unter:

www.40seconds.de/kids/rezpte

www.radioteddy.de/40seconds