AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	35 Min.	ganzjährig	Italien

GEBACKENER ROSENKOHL MIT PECORINO



KURZ VORGESTELLT

Dieses Rezept mit wenigen Zutaten ist einfach im Backofen zuzubereiten. Feiner Minimalismus.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 EL	Olivenöl	1	Zitrone, Abrieb und Saft
4 EL	Gemüsebouillon	500 g	Rosenkohl
1 TL	Rosmarin, gehackter	2 EL	Pecorino, geriebener
			Salz, Pfeffer aus Mühle

ZUBEREITUNG

1. Röschen rüsten und längs halbieren.
2. Backofen auf 200° C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Rosenkohl in Olivenöl und wenig Gemüsebouillon in einem separaten Gefäss drehen. Mit der Schnittfläche nach oben, auf dem Backblech verteilen. Zitronenschale und Rosmarin darüberstreuen und 20 Min. backen.
3. Gegen Ende der Backzeit Garstufe kontrollieren. Rosenkohl soll noch etwas Biss haben.
4. Rosenkohl in eine vorgewärmte Schüssel geben. Den Pecorino über den Kohl reiben und alles gut durchrühren, salzen, pfeffern und allenfalls noch etwas Zitronensaft darüberträufeln.

Rezept: Nigella Lawson. Genießen auf italienisch. Dorling Kindersley 2018 - Foto: compactcook.com