

Rosenkohl mit Parmesankruste

Für 2 Personen:

15 Rosenkohlröschen	Gewürzsalz	3 EL Olivenöl
200 g geriebener Parmesan	100 g Mayonnaise	1 EL Senf
1 EL Honig	1 EL Chilisauce	1 Msp. Avocado-Topping

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Rosenkohlröschen in eine Schüssel geben und mit ordentlich Gewürzsalz würzen. Olivenöl darübergießen und alles gut durchmischen.

Den Rosenkohl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit Alufolie abdecken.

Dann das Blech in den heißen Ofen schieben und den Rosenkohl ca. 20 Minuten garen. Rosenkohl aus dem Ofen nehmen, auf ein Brett geben und die Röschen halbieren.

Aus dem geriebenen Parmesan auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech kleine Nester legen und die halbierten.

Rosenkohlröschen jeweils einzeln auf die Parmesan-Nester setzen.

Anschließend das Blech zurück in den heißen Ofen schieben und die Rosenkohl-Parmesan-Nester ca. 13 Minuten backen. Blech aus dem Ofen nehmen und den Rosenkohl kurz abkühlen lassen.

Währenddessen für den Dip, die Mayonnaise in ein Schüssel geben. Senf, Honig und Chilisauce dazugeben. Mit Avocado-Topping und Würzkraft würzen und alles gut verrühren.

Rosenkohl mit Parmesankruste und Dip anrichten.

Steffen Henssler am 25. Januar 2024