

Gerösteter Rosenkohl und Süßkartoffel aus dem Ofen

Zutaten

Für 2 Portionen:

- 600 g Rosenkohl
- 300 g Süßkartoffel
- 2 1/2 EL Olivenöl
- 1/4 TL Zimt
- 1 Handvoll Haselnüsse
- Salz

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Rosenkohl putzen und halbieren. Die Süßkartoffel schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Rosenkohl mit 1 1/2 EL Olivenöl in einer Auflaufform vermischen, salzen. Süßkartoffelwürfel mit dem restlichen Olivenöl und Zimt in einer zweiten Auflaufform vermischen, salzen. Zuerst die Süßkartoffel für 10 Minuten im Ofen rösten. Dann die Auflaufform mit Rosenkohl mit in den Ofen stellen und weitere 20 Minuten rösten. Das Röstgemüse auf zwei Teller aufteilen. Haselnüsse grob hacken und über das Gemüse streuen.

From:
<https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:
https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:geroesteter_rosenkohl_und_suesskartoffel_aus_dem_ofen

Last update: **09.12.2024 14:49**

