



## Gebackener Rosenkohl

### Zutaten:

*700 g Rosenkohl, 50 ml Olivenöl, 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Chiliflocken, 1 EL Honig, 1 EL gehackte Petersilie, 1 TL Salz, Pfeffer, 100 g Parmesan*

Den Rosenkohl waschen, putzen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. In einer großen Schüssel das Olivenöl, Honig und die Gewürze mischen. Rosenkohl, Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Mit den Händen gut durchkneten und in eine Auflaufform oder auf ein Backblech mit Backpapier geben.

Bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 25 min backen, bis der Rosenkohl bissfest gar ist. 10 min vor Ende den geriebenen Parmesan darüber geben.

**buffet-ok.de**  
Online-Shop

### **Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause**

#### **Biokisten**

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

#### **Mittagessen**

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

#### **Partyservice**

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

#### **Bio Bistro „Café:ok“**

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten