

Gerösteter Spitzkohl mit Gochujang-Butter

Der wunderbare Geschmack von Butter trifft auf die pikante Schärfe der koreanischen Gochujang-Paste. Eine köstliche Kombination! Das Ganze in Verbindung mit geröstetem Spitzkohl aus dem Ofen: YUMMY! Aber Achtung: Auch super spicy!

Vorbereitung 10 Min. · Gesamtzeit 10 Min. · 2 Portionen

Zutaten

- 1 Spitzkohl
- 3 EL weiche Butter
- 1 EL Gochujang-Paste (gibt es im Asia-Laden)
- 1 Knoblauchzehe (gerieben oder sehr fein gehackt)
- 1 TL Honig
- 1 TL Sesamöl
- 1 EL Reisessig

Zubereitung

1. Viertelt den Spitzkohl und löst die äußeren Blätter ab. Viele schneiden bereits jetzt den Strunk heraus. Den könnt ihr aber auch einfach mitrösten und später (bei Bedarf) herausschneiden.
2. Legt die Spitzkohl-Spalten mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form (oder auf ein mit Backpapier belegtes Backblech).
3. Gebt 3 EL weiche Butter, 1 EL Gochujang-Paste, 1 Knoblauchzehe (gerieben oder sehr fein gehackt), 1 TL Honig, 1 TL Sesamöl und 1 EL Reisessig in eine kleine Schüssel. Verrührt das Ganze zu einer homogenen Masse.
4. Pinselt die Spitzkohlviertel an den offenen Schnittflächen mit der Gochujang-Butter ein.
5. Heizt den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor und röstet den Spitzkohl dann für ca. 20-25 Minuten. Je nach Größe des Spitzkohls kann es auch ein paar Minuten länger dauern. Wenn der Spitzkohl schön gebräunt ist, holt ihr ihn aus dem Ofen.