

Rosenkohl im Ofen

Rosenkohl-Rezepte gibt es viele. Das hier kommt aus dem Ofen und hat Superkräfte.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 25 Min. · Gesamtzeit 55 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Rosenkohl

Butter

Salz/Pfeffer

Paprikapulver (nach Geschmack edelsüß oder rosenscharf)

Parmesan

Zubereitung

1. Rosenkohl schälen
 2. Butter auslassen. Die Menge so bestimmen, dass der Boden der Auflaufform komplett von der geschmolzenen Butter bedeckt werden kann. Tipp von Jörg: Form mit geschmolzener Butter einpinseln reicht.
 3. Ausgelassene Butter mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Paprika edelsüß oder rosenscharf, je nach Vorliebe. Dann den Boden der Auflaufform mit der Mischung bedecken (wie gesagt: einpinseln sollte reichen).
 4. Parmesan reiben und auf die Buttermischung streuen.
 5. Rosenkohlröschen halbieren, falls sie recht groß sind. Sonst in die Mischung stellen.
 6. Bei 200°C im Ofen etwa 20 bis 25 Minuten backen.
-