

GEBACKENER ROTKOHL MIT PETERSILIEN-HASELNUSS-PESTO



Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Rotkohl
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Ahornsirup
- 25ml Olivenöl
- 1 Pkg Hüttenkäse
- Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

- 1 Bund Petersilie
- 60g Haselnüsse
- 25ml Olivenöl
- 1 EL Ahornsirup
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Strunk und die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen und den restlichen Rotkohl in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Für das Dressing die Schale der Bio-Zitrone abreiben und den Zitronensaft auspressen. Die Zitronenschale und die Hälfte des Zitronensaftes, den Ahornsirup und das Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rotkohlscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und das Dressing gleichmäßig darüber verteilen. Dies dann für 30 Minuten im Ofen backen lassen.

Die Petersilie waschen und in kleine Stücke hackeln. Die Haselnüsse in einer Pfanne anrösten und anschließend auch in kleine Stücke hacken. Die Petersilie, die Haselnüsse, das Olivenöl, den Ahornsirup und den restlichen Zitronensaft miteinander vermengen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Rotkohlscheiben aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Hüttenkäse und dem Pesto servieren.