

Rosenkohl und Süßkartoffeln aus dem Ofen

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Rosenkohl – 1 kg Süßkartoffeln – 4-5 EL Olivenöl – ½ TL Zimt – 100 g Haselnüsse – Salz

Zubereitung:

- Rosenkohl putzen (und halbieren, wenn die Röschen groß sind)
- Süßkartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden
- Den Ofen auf 200°C vorheizen
- Alles auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und mit Zimt bestreuen. Umrühren so dass Öl, Salz und Zimt gut verteilt sind
- Das Blech in den Ofen schieben und das Gemüse 20-30 Minuten backen
- Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie anfangen zu duften
- Zum Schluss über das gebackene Gemüse streuen und servieren

Wir wünschen guten Appetit!

