

## Gerösteter Rosenkohl mit Walnüssen, Honig & Zitronenabrieb

*Rezept für 6 Personen*

### **Zutaten:**

- 1 kg Rosenkohl
- 50 g Walnüsse (da die Nüsse gehackt verwendet werden, kann Walnussbruch anstelle ganzer Nüsse gekauft werden)
- 100 g Honig
- 1 Bio-Zitrone
- 3 EL Pflanzenöl
- 80 ml Sherryessig (alternativ Rotweinessig)
- 3 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl zum Anbraten

### **Zubereitung:**

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Walnüsse grob hacken und beiseitestellen. Zitronenschale fein abreiben und ebenfalls beiseitestellen.

Die äußere Schale des Rosenkohls entfernen und die harte Unterseite abschneiden, sodass sie noch ganz bleiben. Den geputzten Rosenkohl in eine Schüssel geben, mit dem Pflanzenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig durchmengen. Anschließend auf ein Backblech geben.

Den Rosenkohl ca. 15 Min. im Ofen rösten. Das Backblech vorsichtig schütteln, um den Rosenkohl zu bewegen. Die Ofentemperatur auf 175 Grad reduzieren und ca. 15 Minuten weiter braten. Der Rosenkohl sollte knusprig und rundherum gebräunt sein und ein Obstmesser sollte leicht durch die Mitte des Rosenkohls gleiten. Ist dies nicht der Fall, den Rosenkohl in Intervallen von ca. 5 Min. weiter rösten, bis er weich ist. Dann aus dem Ofen nehmen und in einer Schüssel beiseitestellen.

Walnüsse in einer kleinen, trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Mit etwas Olivenöl beträufeln und unter häufigem Rühren ca. 8 Min. rösten, bis sie goldbraun sind und duften. Herausnehmen und beiseitestellen.

Die Pfanne auswischen und wieder auf mittlere Hitze stellen. Den Honig in die Pfanne geben und zum Köcheln bringen. Häufig umrühren, bis der Honig leicht schaumig und durcherhitzt ist. Dann vom Herd nehmen und Sherryessig unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine glatte Soße entsteht. Die Soße ggf. etwas reduzieren, sodass der Essig nicht zu intensiv im Aroma bleibt.

Die Soße wieder auf mittlere Hitze stellen. Butter hinzufügen und mit Salz würzen. Unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Glasur eingedickt ist und glänzt – dauert ca. 5 Minuten. Vom Herd nehmen und die gerösteten Walnüsse hinzufügen. Die Honigglassur über den gerösteten Rosenkohl träufeln und durchschwenken. Auf eine Servierplatte oder Teller geben und mit Zitronenabrieb bestreuen.

*Alternativ eignen sich auch Mandeln, Pistazien oder Haselnüsse.*