

Gerösteter Rotkohl vom Blech

Mit Apfelschnitz und Kürbisspalten und Maroni

für 4 Personen

Zutaten:

600	g	Rotkohl
4	Stück	Schalotten
6	EL	Olivenöl
2	TL	Ahornsirup
2	TL	Apfelessig
		Salz, Pfeffer
2	Stück	Apfel
200	g	Kürbis klein
200	g	geschälte Maroni



Zubereitung:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen

Die äusseren Blätter des Kohls entfernen, den Kohl quer halbieren.

Den Strunk entfernen und den Kohl in 1.5cm dicke Scheiben schneiden.

Kürbis waschen, Kerne und weiche Fasern entfernen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden

Olivenöl, Ahornsirup, Apfelessig und Gewürze vermischen.

Ein grosses, tiefes Backblech mit Olivenöl bestreichen. Rotkohl und Kürbis und Maroni darauf verteilen und mit Olivenölgemisch beträufeln und 25 Min im heissen Ofen rösten lassen.

Schalotten schälen und Achteln, Apfel waschen Kerngehäuse entfernen und in Spalte schneiden.

Nach 25 Min Schalotten und Apfelschnitze zum dem Rotkohl hinzugeben, mit dem Olivenölgemisch beträufeln und weitere 15- 17 Min. rösten