

# GERÖSTETER ROSENKOHL MIT GOCHUJANG & SESAM

## Lecker



## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Wurzeln der Frühlingszwiebel entfernen und die Frühlingszwiebel schräg in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehen auspressen. Die Limette mit einer Feinreibe abreiben, halbieren und auspressen. Knoblauch, Limettensaft, Sesamsaat, Honig, Sojasauce, Reisessig, Sesamöl und Gochujang in einer Schüssel verrühren. Strunk vom Rosenkohl schneiden, die Röschen halbieren und in die Schüssel geben. Alles gut vermengen und auf das Backblech geben. Den Rosenkohl nun 25 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten. Zum Servieren den gerösteten Rosenkohl mit Frühlingszwiebelscheiben und Limettenabrieb bestreuen und genießen.

## ZUTATEN

600 g Rosenkohl  
1 Frühlingszwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Bio-Limette  
1 EL weiße Sesamsaat  
1 EL Honig  
1 EL Sojasauce  
2 EL geröstetes Sesamöl  
1 EL Gochujang (koreanische Chilipaste aus dem Asiamarkt)

## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel, Feinreibe, Zitruspresse