Artikel vom 29.10.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 04:27 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/rosenkohl-in-brottasche

Rosenkohl in Brottasche



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 6 Taschen):

Füllung:

1 mittelgroßer Butternutkürbis

750 g Rosenkohl

1 gekochte Rote Bete Knolle

150 g Feta

6 Brottaschen, zum Beispiel fertige Pide zum Befüllen

Sauce:

2 TL Honig

2 TL Senf mittelscharf

2 EL süßer Senf

2 EL Apfelessig

2 EL Olivenöl

2 TL Paprikapulver edelsüß

eine Messerspitze Habaneropulver

eine kleine Prise Muskatnuss

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Den Kürbis schälen und das Fleisch in feine Stücke schneiden. Die Rosenkohlröschen von den Strünken befreien und bei Bedarf die äußeren Blätter entfernen. Die Röschen je nach Größe halbieren oder vierteln. Das Gemüse zusammen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit Rapsöl vermengen. Das Backblech samt Gemüse für circa 30 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze in den Ofen geben. Während das Gemüse weich wird und Farbe annimmt, die Rote Bete und den Feta in feine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die Zutaten für die Sauce zusammenfügen und zu einer Sauce glattrühren. Ist das Ofengemüse leicht braun gebacken, können die Pide befüllt werden. Dafür werden die Brottaschen abwechselnd mit dem Ofengemüse, der Roten Bete und dem Feta befüllt. Zum Schluss die Sauce nach Belieben über das Gemüse geben und servieren.

Leonie Jaxy