Artikel vom 29.10.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 04:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/rosenkohl-mit-balsamico-essig-und-ofenkartoffeln

Rosenkohl mit Balsamico-Essig und Ofenkartoffeln



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

1,5 kg Rosenkohl

Olivenöl zum Braten und Backen

1 kg Drillinge

Gewürzmischung für Ofenkartoffeln, zum Beispiel Gaumenschmaus von Herbaria

Salz

dunkler Balsamico-Essig

Zubereitung:

Den Rosenkohl waschen und den Strunk unten abschneiden sowie die äußeren Blätter entfernen. Anschließend die Röschen halbieren und in eine Auflaufform geben. Olivenöl zum Braten darüber geben und alles gut vermengen. Den Rosenkohl leicht salzen. Danach die Drillinge waschen, vierteln und in eine weitere Auflaufform geben. Die Kartoffelstücke ebenfalls mit dem Olivenöl benetzen, durchmischen und dann die Gewürze über die Kartoffeln geben. Das Gemüse zusammen in den Ofen geben, bei Umluft und 180 ºC. Nach circa 30 Minuten sowohl die Kartoffeln als auch die Rosenkohlstücke einmal mit dem Holzlöffeln durchrühren, sodass sie gewendet sind und von allen Seiten gar beziehungsweise knusprig werden können. Nach weiteren 20 Minuten, die Bissfestigkeit mit der Gabel prüfen beziehungsweise schauen, ob das Gemüse gut durch ist. Das Gemüse zum Servieren anrichten. Nun kommt der Balsamico-Essig über den Rosenkohl. Hier gerne geschmacklich herantasten und erst einmal mit einer niedrigeren Dosierung beginnen. Essigliebhaber können gleich kräftig würzen.

Leonie Jaxy