



Ein Blech-Kartoffeln

mit Rosenkohl und Würstchen

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Rosenkohl waschen halbiern, Kartoffeln vierteln. Zwiebel und Lauch in Ringe und Knoblauch in kleine Stücke schneiden. 40 ml Olivenöl mit der Hälfte der Gewürze vermengen und über das geschnittene Gemüse geben. Gut verteilen und das Blech 15 Minuten im Backofen backen.

Honig, Senf, und das restliche Olivenöl verrühren. Gewürze hinzugeben und verquirlen.

Das Gemüse aus dem Ofen nehmen und die Marinade darüber gießen, die gehackten Kräuter verteilen.

Die Würstchen in kleine Stücke schneiden und darüber verteilen. Mit dem Käse bestreuen und 10-15 Minuten goldbraun backen.

Einkaufsliste

Für 4 Personen

- 400 g Rosenkohl
- 800 g Kartoffeln (festkochend)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stange Lauch
- 3 Möhren
- 2 EL Honig (oder Ahornsirup)
- 2 EL Senf, mittelscharf
- 100 ml Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Chili
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Salz
- 2-3 Zweige Rosmarin
- 2 EL Petersilie
- 200 g Wiener Würstchen, vegetarisch oder Fleisch
- 80 g ger.Hartkäse

