

## Late Bloomers Rosenkohl aus dem Ofen

Zeit: 15 Minuten und Backzeit (30 Minuten)  
Für 4 Personen (als Beilage)

### Zutaten

400 g Rosenkohl, gewaschen, geputzt und in Hälften geschnitten  
5 cm Ingwer, fein gerieben  
1 – 2 Knoblauchzinken, fein geschnitten  
1 Stängel Zitronengras, weichere Teile fein schneiden  
1 frischer Chili, entkernen und in Ringe schneiden  
Meersalz + Pfeffer  
1 Prise Zucker  
Limette Saft und Schale  
2 EL Olivenöl  
1 EL Fischsauce  
Sojasauce

### Zubereitung

Ofen auf 180° C vorheizen

Backblech mit Alufolie auskleiden und Rosenkohl auf Backblech verteilen

Alle anderen Zutaten gut mischen und über Rosenkohl geben

Backblech auf mittlere Rille tun

Nach 15 Minuten Rosenkohl wenden und nochmals 15 Minuten rösten, bis er eine leicht bräunliche Farbe annimmt

### Tipp

Zu Basmatireis mit gerösteten Pinienkernen servieren

