

## Gebackener Rosenkohl mit roten Zwiebeln



Zutaten für 4 Portionen:

4 El Brat-Olivenöl  
1 TI Paprika edelsüß  
15 g milder, flüssiger Honig  
Salz, Pfeffer  
500 g Rosenkohl  
2 rote Zwiebeln

Zubereitung

1. In einer großen Schüssel Öl, Paprikapulver und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
2. Rosenkohl putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Mit der Marinade gleichmäßig mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft ca. 12 Minuten backen, bis das Gemüse leicht gebräunt ist. Zwischendurch auf dem Blech drehen bzw. mischen, damit das Gemüse von allen Seiten bräunen kann.