

gerösteter Rotkohl mit Brezel- Parmesan-Crunch

Zutaten:

- 1 mittelgrosser Rotkohl
- 200 g zimmerwarme Butter
- 1 EL Knoblauchpulver oder 1 zerdrückte Knoblauch-Zehe
- 5 EL Parmesan
- 30 g Salzbrezel
- 2 TL frischer Dill
- Salz
- Pfeffer (rote Pfefferbeeren - optional)
- Haus-Sauce Curry

Dip-Tipp:
Knobli oder das
Original gehen
natürlich auch...

Zubereitung:

1. Die äusseren Blätter des Rotkohls entfernen und diesen mit einem Messer halbieren. Die Kohlhälften der Länge nach zum Strunk in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Den Strunk dabei nicht entfernen, er hält den Rotkohl zusammen.
2. Die Salzbrezel grob hacken. Einige Brezel als Garnitur zur Seite legen.
3. Die zimmerwarme Butter mit Knoblauch, Parmesan und Salzbrezeln verrühren.
4. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Den Rotkohl auf das Backblech verteilen. Den Rotkohl mit der Buttermasse bestreichen und nach Geschmack mit Parmesan bestreuen. Für ca. 25 Minuten in den Backofen geben, bis die Oberfläche goldbraun gebacken ist.
6. Den Rotkohl auf Tellern verteilen. Mit Dill und restlichen Brezel garnieren. Nach Geschmack würzen und zusammen mit der Haus-Sauce Curry geniessen.