

Rotkohl-Tranchen im Ofen gebacken mit Geissenfrischkäse

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 kleiner Rotkohl
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 TL Aceto Balsamico
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 – 4 Frühlingzwiebeln.
- wenig Olivenöl zum Beträufeln der Zwiebel-Streifen
- 1 Handvoll gerösteter Haselnüsse, im Mörser in kleine Stücke gebrochen
- 250 g Geissenfrischkäse

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen

Den Rotkohl quer in ca. 1 bis max. 1.5 cm dicke Tranchen schneiden. Die Tranchen auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen.

Olivenöl, Honig und Aceto Balsamico zu einer Marinade verrühren.

Die Rotkohl-Tranchen grosszügig mit Marinade bestreichen und ebenso grosszügig salzen.

Die Rotkohl-Tranchen für etwa 30 Minuten in den Ofen schieben.

Unterdessen die Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Wenig Olivenöl dazugeben, salzen und gut mischen.

Nach etwa 30 Minuten Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und die Zwiebelstreifen auf die Rotkohl-Tranchen verteilen. Mit einer Gabel leicht andrücken und das Blech wieder in den Ofen schieben und die Rotkohl-Tranchen bei etwa 200 Grad nochmals gut 15 Minuten backen, bis der Rotkohl innen weich und aussen leicht knusprig ist. Achtung: Die Zwiebeln dürfen dabei nicht dunkel werden.

Die Rotkohltranchen aus dem Ofen nehmen. Auf jede Tranche etwas Frischkäse geben. Frisch gemahlener Pfeffer, etwas geröstete Haselnüsse darübergeben und den Frischkäse mit ganz wenig Olivenöl beträufeln.

Kann als Vorspeise oder als Hauptspeise serviert werden. Als Hauptspeise servieren Sie einen weissen Risotto dazu. Geben Sie etwas Risotto auf den Teller und platzieren Sie dann eine Tranche Rotkohl mit Geissenfrischkäse auf dem Risotto.