

Das ist ein klimafreundliches Rezept aus der Reihe  
«Rezepte für das Klima» von Greenpeace Schweiz und tibits.

# GEBACKENER ROSENKOHL MIT BIRNE



## ZUTATEN

**3 TL** Salz  
**900 g** Rosenkohl (**750 g**  
gerüstet)  
**2–3** feste Birnen (ca. **300 g**)  
**50 g** frischer Ingwer  
**4 EL** roter Balsamicoessig  
**4 EL** Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.  
Den Rosenkohl waschen, putzen, im kochenden  
Salzwasser 1 Minute kochen, dann abschütten.

In der Zwischenzeit die Birnen waschen, längs  
halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die  
Früchte quer halbieren. Den Ingwer schälen, in  
feine Scheiben schneiden oder fein hacken.  
Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen,  
auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben  
und im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen.  
Wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## TIPP

Es kann auch gefrorener Rosenkohl verwendet  
werden; diesen ins kochende Wasser geben  
und, sobald das Wasser wieder aufkocht, 1 Mi-  
nute kochen, dann abschütten.