

## Rosenkohl vom Blech



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

BACKEN: ca. 25 Minuten

FÜR 4 Personen

Backpapier für das Blech

1 kg Rosenkohl, gerüstet, halbiert  
2 EL grobkörniger Senf  
3 EL getrocknete Cranberrys  
50 g Haselnüsse, grob gehackt  
2–3 EL Bratbutter, flüssig  
1 TL Salz  
Wenig Pfeffer aus der Mühle  
200 g Weichkäse, z.B. Brie, in Stücken

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

#### ZUBEREITEN

Rosenkohl mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Auf das vorbereitete Blech verteilen.

#### BACKEN

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen. Käse auf das Gemüse verteilen, ca. 5 Minuten fertig backen.