

Rotkohl-Steaks



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 10 Minuten

BACKEN: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier fürs Blech

1 Rotkabis, in ca. 1 cm dicken Scheiben
 2 EL Weissweinessig
 3 EL Öl
 1 TL Salz, Pfeffer
 1 TL Korianderpulver
 100 g Ziegenkäse, grob gerieben oder
 zerzupft
 40 g Baumnüsse
 ½ Bund glattblättrige Petersilie, fein
 geschnitten
 Pfeffer aus der Mühle

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

Rotkabis auf das vorbereitete Blech verteilen. Essig und Öl verrühren, würzen. Scheiben damit bepinseln, den Rest beiseitestellen.

BACKEN

In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Dann Käse darauf verteilen, nochmals ca. 10 Minuten bei 200°C überbacken. Herausnehmen, mit restlicher Sauce beträufeln, mit Nüssen und Petersilie bestreuen, würzen und sofort servieren.

Tipp

Nach Belieben flüssigen Honig darüberträufeln.