

08. Beilagen

Rosenkohl aus der Heißluft-Fritteuse [Nr.354]

Menge: Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Rosenkohl
3 EL Olivenöl
50 g Parmesan gerieben
Salz, Pfeffer nach Geschmack
Balsamico-Creme zum Servieren

**Zubereitung:**

1. Den Rosenkohl putzen und halbieren
2. Öl und die Rosenkohl Hälften in eine Schüssel geben
3. Mit Salz und Pfeffer (und ggfs. Gewürzen nach Wahl) würzen
4. Alles gut durchmischen, bis der Rosenkohl komplett mit der Öl-Gewürzmischung benetzt ist
5. Den Rosenkohl in den Korb der Heißluft-Fritteuse geben und 3-5 Minuten bei 180°C frittieren (die Garzeit hängt auch von der Größe der Rosenkohl Röschen ab)
6. Den Gar Korb mit dem Rosenkohl einmal gut durchschütteln
7. Weitere 3-5 Minuten frittieren, bis der Rosenkohl die gewünschte Bräune hat.
8. Wenn der Rosenkohl fast gar ist, den Parmesankäse darüber geben und für 1-2 Minuten kurz überbacken.
9. Nach Geschmack, zum servieren Balsamico-Creme darüber geben.



Eine sehr leckere Beilage für Gemüsebratlinge bzw. gebratene Speisen