



Pasta mit glasiertem Rosenkohl und gerösteten Walnüssen

Das ist die richtige Winterpasta für gemütliche Abende! Auch wer mit Rosenkohl bisher nicht viel anfangen konnte, wird sich bestimmt überzeugen lassen.

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Rosenkohl
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Würzmarinade „Genuss aus dem Süden“
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL „Steinsalz“
- 2 EL Honig
- 250 g Pasta (Bandnudeln)
- 1 EL Olivenöl
- 130 g Walnüsse
- 1/2 Bund Petersilie

Den Ofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Rosenkohl putzen, den Strunk abschneiden und die Röschen halbieren. Zwiebeln abziehen, halbieren und schneiden. Beides in eine Schüssel geben. Knoblauchzehe abziehen, pressen und mit „Genuss aus dem Süden“, Zitronensaft, Steinsalz und Honig mischen. Über Rosenkohl und Zwiebel träufeln und gut vermischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 - 25 Minuten backen, bis der Rosenkohl knusprig und braun ist.

Währenddessen die Pasta in ausreichend Salzwasser kochen. Die Walnüsse und die Petersilie hacken. Die Pasta abgießen.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Walnüsse und Petersilie kurz anbraten, Pasta zugeben und gut durchschwenken. Dann den Rosenkohl und die Zwiebeln dazugeben, alles gut miteinander vermischen und mit

frischer Petersilie bestreut servieren.

Tipp: Am besten schmeckt die Pasta mit unseren „Almkräuternudeln“.