

## Rosenkohlecken mit Aioli

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

20 Rosenkohl  
3 Esslöffel Olivenöl  
Salz, Pfeffer

#### für die Aioli

6 Esslöffel Mayonnaise  
1 Knoblauchzehe  
1 Esslöffel Zitronensaft  
2 Zweig(e) Petersilie

Das zarte Wintergemüse lässt sich nicht nur als Beilage servieren, sondern beweist auch seine Fingerfood-Fertigkeiten. Im Nu dippst du hier statt Kartoffel-Spalten und Rohkost gebackene Rosenkohlecken in selbstgemachte Aioli mit frischer Petersilie.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Strunk vom Rosenkohl etwas abschneiden, die äußeren Blätter entfernen, Rosenkohl vierteln und waschen.

- 2 -

Rosenkohl-Spalten auf einem Backblech verteilen und mit dem Olivenöl beträufeln. Grob mit den Händen mischen, sodass alle mit einem leichten Ölfilm bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten im Ofen backen.

- 3 -

Petersilie waschen, die Blätter von den Stängeln zupfen und hacken. Zitrone halbieren und entsaften. Knoblauch schälen und fein hacken.

- 4 -

Mayonnaise mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie vermischen.

- 5 -

Die Rosenkohlecken noch warm zusammen mit der Aioli servieren.