



Gebackener Spitzkohl

Zutaten

- 1 Spitzkohl klein, geviertelt
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Den Spitzkohl gründlich waschen, mit einem großen Messer der Länge nach in vier gleichmäßige Spalten schneiden.

Die Spitzkohlspalten in eine Schüssel geben und mit den Olivenöl marinieren und mit dem Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten gut einmassieren und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spitzkohlspalten von allen Seiten scharf anbraten. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Spitzkohl auf einem Backblech verteilen und für ca. 20 Minuten backen.