Spitzkohl aus dem Ofen

PORTIONEN: 2

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

1 mittelgroßer Spitzkohl
3 EL Olivenöl
1 TL grobes Meersalz
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
1–2 Knoblauchzehen
1 TL Zitronensaft oder Balsamico
Optional: etwas geriebener Parmesan oder Feta zum Überbacken
Frische Kräuter zum Servieren (z. B. Petersilie oder Thymian)

Zubereitung

Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Spitzkohl der Länge nach vierteln (bei sehr großem Kohl auch achteln), dabei den Strunk dranlassen – so bleibt alles schön zusammen. In einer Schüssel das Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauch und Zitronensaft verrühren. Die Spitzkohlstücke damit rundherum einpinseln oder marinieren.
Den Kohl mit der Schnittseite nach oben in eine ofenfeste Form oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Etwa 25–30 Minuten im Ofen backen, bis die Ränder goldbraun und leicht knusprig werden. Wer mag, kann 5 Minuten vor Schluss noch etwas Käse darüberstreuen und kurz überbacken. Mit frischen Kräutern bestreuen und z. B. mit Kartoffeln, Brot oder als Beilage zu Fleisch oder vegetarischen Bratlingen servieren.

Lindchen schmeckt