



Überbackenes Rotkraut

Veggie Hauptspeise (Menü 1)



Überbackenes Rotkraut mit Ziegenkäse, Thymian, Honig und Kartoffelknödeln
Hauptspeise im Veggie Weihnachtsmenü Nr.1

Vegetarisch / leicht / Zubereitungszeit: 30 Min. + Backzeit: 25 Min.

Zutaten für 4 Personen:

300 g Rotkraut
2 Knoblauchzehen
4 Thymian-Zweige
1 Bio-Zitrone
3 EL Olivenöl
150 g Ziegenkäse-Rolle
1 EL Honig
Meersalz und Pfeffer
1 Packung Kartoffelknödel-Teig (750 g)
½ Granatapfel
50 g Walnüsse

Zubereitung:

Backofen auf 165°C (Umluft) vorheizen.

Rotkraut in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Für die Marinade Knoblauch schälen und pressen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen abzupfen. Zitrone pressen. Öl mit 3 EL Zitronensaft, Thymian und Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rotkrautscheiben mit der Marinade bepinseln und etwa 10 Min. marinieren. Anschließend auf mittlerer Schiene des Ofens etwa 25 Min. backen.

Währenddessen Kartoffelknödel nach Packungsanleitung zubereiten. Granatapfel entkernen und Walnüsse grob hacken.

5 Min. vor Ende der Backzeit Blech mit dem Rotkraut aus dem Ofen nehmen, Ziegenkäse mit den Fingern auseinander zupfen und zusammen mit dem Honig über dem Rotkraut verteilen. Auf oberster Schiene des Ofens weitere 5 Min. überbacken.



WEIHNACHTSHAUS-FINDEN.AT

Weihnachtshäuser in Österreich

<https://www.weihnachtshaus-finden.at/>

Rotkraut-Steaks zusammen mit den Knödeln auf Teller geben. Mit Granatapfelkernen und Walnüssen bestreuen und genießen.

Quelle: OTS / Foto: obs/Deutschland - Mein Garten (eine Initiative der Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse / BVEO)/BVEO/Ariane Bille

<https://www.weihnachtshaus-finden.at/Blogging-for-christmas/22/Ueberbackenes-Rotkraut>