



Rotkohl Steak

Zutaten:

- 1 Kopf Rotkohl
- 2 Taler Ziegenkäse
- Bacon
- Kräutersalat
- Zwiebel
- Zitrone
- Knoblauch
- Kräuter
- Ahornsirup
- Öl



Zubereitung:

Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne. Schneiden Sie dicke Scheiben vom Rotkohl-Kopf. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und braten Sie die Scheiben in der Pfanne mit Öl aus.

Heizen Sie den Backofen auf 190°C vor.

Für die Marinade: Schneiden Sie Zwiebel und Knoblauch klein. Geben Sie alles in eine kleine Schüssel. Pressen Sie den Saft einer Zitrone dazu, geben Sie ordentlich Öl und etwas Chiliflocken dazu. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und geben Sie etwas Thymian dazu. Mischen Sie alles gut durch und lassen Sie die Marinade ein paar Minuten durchziehen. Drehen Sie die Rotkohlsteaks um. Geben Sie die Marinade darüber, legen Sie Rosmarin Zweige darauf und legen Sie ihren Ziegenkäse drauf.

Legen Sie die belegten Rotkohlsteaks auf ein Backblech mit Backpapier. Wenn Sie mögen, legen Sie noch Bacon mit auf das Backblech, ohne bleibt es ein vegetarisches Gericht. Stellen Sie das Backblech für etwa 12 Minuten in den Ofen.

Hacken Sie Petersilie grob durch.

Geben Sie den Salat in eine Schüssel. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer, pressen Sie den Saft einer Zitrone darüber und geben Sie gutes Olivenöl dazu. Wenn die Rotkohlsteaks durch sind, können Sie servieren :)

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.