



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW18 | 2023

Weißkohlsteaks aus dem Ofen

für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kopf Weißkohl
- 1 TL getrocknete, fein zerkleinerte Kräuter, z. B. Thymian, Rosmarin
- 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 4 EL Olivenöl
- Öl für das Blech
- Chilisalz

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Weißkohl von Hüllblättern und Strunk befreien und aus der Mitte 6 dicke Scheiben schneiden.

Das Öl mit Chilisalz, Pfeffer, getrockneten Kräutern und Paprikapulver verrühren. Die Kohlscheiben beidseitig damit bestreichen, auf ein geöltes Backblech legen und im Ofen 30-35 Minuten backen.

Für eine besonders ausgewogene und sättigende Mahlzeit kann dieses Weißkohlsteaks aus dem Ofen mit Kartoffeln, Gemüse, Reis oder anderen Beilagen serviert werden.