

## Rosenkohl aus dem kleinen Zaubermeister

### Zutaten:

1 kg Rosenkohl  
150 ml. Gemüsebrühe

Topping: Butter und Semmelbrösel



### Zubereitung:

Die äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen und den Strunk kreuzweise einschneiden. Größere Köpfe halbieren, damit alles gleich schnell gar wird. Mit 150 ml Gemüsebrühe aufgießen und ein paar schöne Blätter des Rosenkohls auf die Köpfe legen, so dass diese nicht verbrennen.

Zaubermeister verschließen und Rosenkohl bei 190°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene im Backofen ca. 40-45 Min. garen.

In der Zwischenzeit etwa 50 g Butter in einer Pfanne schmelzen und ca. 2-3 Esslöffel Semmelbrösel dazu geben. Die Butter mit den Bröseln schäumen lassen und leicht bräunen. Dann die braune Butter über den Rosenkohl verteilen.

**Verwendete Produkte:** kleiner Zaubermeister, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN