

Rezept der Woche



Bruschetta mit Rosenkohl, Orange und Gorgonzola

Zutaten (6 Personen):

- 300 g Rosenkohl
- 1 Orange
- 5 EL Olivenöl
- 2 TL Honig
- Salz
- Pfeffer frisch gemahlen
- 5 Stängel Thymian
- 200 g Gorgonzola
- 1 großes Baguette

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Baguette in Scheiben schneiden und auf einem Backblech verteilen.

Den Rosenkohl waschen, putzen und klein hacken. Die Orange so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt wird. Dann Scheiben schneiden und würfeln. Orange und Rosenkohl mit Olivenöl und Honig in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Thymian waschen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen. Den Gorgonzola in Stücke zupfen. Die Rosenkohlmischung und darüber den Gorgonzola auf den Baguettes verteilen. Mit dem Thymian bestreuen.

Im Backofen auf der zweiten Schiene von oben etwa 10 Minuten überbacken.