

# Gebackener Rotkohl mit Salbeikäse



einfach



Herbst und Winter



60 Minuten



vegetarisch

## Zutaten

FÜR 2 PERSONEN

600 g Rotkohl, 3 Äpfel, 2 rote Zwiebeln, 6 EL Olivenöl, 1 EL Apfelessig, 2 EL Dattelsirup, eine Hand Walnusskerne, 200 g Salbei-Käse, bunter Pfeffer und Salz

## Zubereitung

Wasche die Äpfel, entferne die Kerngehäuse und schäle die Zwiebeln. Nun schneide Äpfel und Zwiebel in grobe Schiffchen. Halbiere dann den Rotkohl und schneide ihn in 2 cm dicke Scheiben. Verteile Äpfel, Zwiebeln und Kohl auf einem Backblech und stelle es beiseite.

Stelle den Backofen nun auf 180 °C Umluft ein.

Nimm eine Schüssel, um zunächst den Apfelessig mit dem Salz zu verrühren. Sobald sich das Salz gelöst hat, füge Dattelsirup und Olivenöl hinzu und vermenge alles. Das Dressing gibst du nun über das Gemüse und die Äpfel. Schiebe das Backblech für 45 Minuten zum Rösten in den Ofen.

Schneide nach 30 Minuten den [Salbei-Käse vom Münzighof](#) in kleine Spalten. Dabei kannst du dich an der Größe der Apfel-Schiffchen orientieren.

Erhitze eine Pfanne und gebe die Walnüsse hinein, bis sie leicht braun sind.

Wenn der Rotkohl durchgegart und leicht angeröstet ist, nimm ihn aus dem Ofen.

Verteile ihn auf zwei Teller und gebe den Käse und die Walnüsse darüber.

An einem kühlen Herbstabend passt toll ein Glas [Rotwein](#) dazu.