



*Rezept der Woche*

# *Gebratener Rotkohl mit Butternut-Kürbis*

400 g Butternut-Kürbis, geschält und gewürfelt	auf einem Backblech mit
1 EL Olivenöl	beträufeln. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und im Ofen bei 200 °C für ca. 20 – 25 Minuten rösten, bis er weich und leicht gebräunt ist. In der Zwischenzeit
1 Zwiebel, gewürfelt	in einer Pfanne glasig anbraten. Nach 2 bis 3 Minuten
400 g Rotkohl, fein geschnitten	hinzufügen und unter Rühren für etwa 5 bis 7 Minuten braten, bis er weich wird. Mit
2 EL Apfelessig 1 TL Honig oder Ahornsirup ½ TL Zimt optional Salz und Pfeffer	würzen. Mische den gerösteten Butternut-Kürbis unter den Rotkohl und serviere nach Belieben mit
50 g gehackten Walnüssen	<i>Fertig! Guten Appetit!</i>

Ein Salat mit Rucola, Walnüssen und einem Balsamico-Dressing bringt Frische ins Spiel.

*Schmeckt lecker zu knusprig gebratenen Bratkartoffeln, Fleischgerichten wie Schweinebraten oder Pilz-Risotto.*

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - [hallo@kraftfeld-gartengemuese.de](mailto:hallo@kraftfeld-gartengemuese.de) - [www.kraftfeld-gartengemuese.de](http://www.kraftfeld-gartengemuese.de)

