

Spitzkohl mit Ofengemüse



Zutaten für 4 Personen

- 1 kleiner **Spitzkohl**
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL **Apfelessig**
- 2 EL **Olivenöl**
- ½ **Butternut-Kürbis**
- 1 Packung **vorgegarte rote Bete** (meist ca. 500 g Abtropfgewicht)
- ca. **350–400 g Rosenkohl**
- 4 mittelgroße **Kartoffeln** (ca. 600)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Packung **Feta**
- Etwas **frische Petersilie**

Zubereitung

- Spitzkohl waschen.
- Äußere Blätter und den Strunk entfernen.
- Spitzkohl in **sehr feine Streifen** schneiden.
- In eine große Schüssel geben.
- Mit Salz, Pfeffer, Apfelessig und Olivenöl vermengen.
- Kurz mit den Händen durchkneten.
- **10–15 Minuten ziehen lassen**, damit der Kohl weich wird.
- Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- Butternut-Kürbis schälen und in **mundgerechte Würfel** schneiden.
- Vorgegarte rote Bete in **größere Würfel** schneiden (nicht zu fein, damit sie nicht austrocknet).
- Rosenkohl ggf. halbieren.
- Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln.
- Alles Gemüse auf ein großes Backblech geben.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- Großzügig Olivenöl darübergerben.
- Gut vermengen und gleichmäßig verteilen.
- **20–30 Minuten im Ofen backen**, zwischendurch einmal wenden.
- Petersilie waschen und fein hacken.
- Feta-Käse grob zerbröseln.