

## Zora | Gerösteter Rosenkohl mit Miso-Dressing

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 420 g Rosenkohl
- 80 g Agavendicksaft
- 20 g Ingwer
- 20 g Misopaste
- 10 ml Sojasoße
- 10 ml Sriracha-Soße
- 20 ml Mirin
- 40 ml Reis-Essig
- alternativ: anderer Essig
- 100 ml Speiseöl
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Minze
- 20 g kanadisches Wassergras
- Salz
- alternativ: Erdnüsse

### Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Rosenkohl putzen, halbieren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Öl und Salz marinieren und etwa 15 Minuten im Ofen garen.

Für das Dressing Agavendicksaft, Sriracha-Soße, Mirin, Misopaste, Reis-Essig, Sojasoße und geschälten Ingwer in einer Küchenmaschine fein mixen. Speiseöl einmixen und abschmecken.

Wassergras in Öl bei 200 °C frittieren, bis es aufplatzt. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Minze und Koriander zupfen, beim Koriander auch die Stiele klein schneiden. Diese haben besonders viel Geschmack. Rosenkohl aus dem Ofen nehmen und in eine große Schale füllen. Mit dem Dressing mischen und in kleine Schälchen abfüllen. Das frittierte Wassergras und die Kräuter darauf verteilen.

Alternativ zum Wassergras kann man gut gesalzene, geröstete Erdnüsse verwenden. Diese etwas klein hacken und auf dem Rosenkohl verteilen.

*Rezept: Zora Klipp und Marianus von Hörsten*

*Quelle: Zora kocht's einfach vom 27.12.2020*

*Episode: Zoras leckeres Silvester*