



Rosenkohl mit Kürbis und Nüssen

Zutaten für 4 Pers.	Zubereitungszeit ca. 30 Min. + Backzeit ca. 30 Min Den Backofen auf 200° C (180° C Umluft) vorheizen
700 g Rosenkohl	Rosenkohl waschen, äußere Blätter lösen, die Enden abschneiden und den Rosenkohl halbieren.
1 Kürbis Butternut	Kürbis schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2 EL Olivenöl	Öl,
1 TL getrockneter Rosmarin	Rosmarin,
½ TL Zimt	Zimt,
2 EL Ahornsirup	Ahornsirup und
½ TL Meersalz	Salz miteinander vermischen. Dann mit dem Rosenkohl und dem Kürbis vermengen. Das Gemüse auf dem Backblech verteilen und ca. 30 Minuten im Backofen rösten.
50g Pekannüsse	In der Zwischenzeit die Pekannüsse grob hacken. Die Pekannüsse zu dem Rosenkohl und Kürbis geben und weitere 5 Minuten mit rösten.
400 g Quinoa	Quinoa nach Packungsanleitung zubereiten. Das Gemüse mit Quinoa servieren und genießen.