

## Gerösteter Rosenkohl mit Grapefruit und Sesam

für zwei Personen

### ZUTATEN

400 g frischer Rosenkohl  
1 Grapefruit  
1 rote Zwiebel  
50 g Cashewnüsse\*  
1 EL Sesam\*  
Olivenöl\*  
1 Zimtstange\*  
3 Sternanis\*  
Saft einer 1/2 Limette  
80 g (Rohrohr-) Zucker\*  
(Roter) Pfeffer\*  
Salz und Pfeffer\*

Die mit \* versehenen Lebensmittel sind im Fairen Handel erhältlich.

### ZUBEREITUNG

1. Grapefruit filetieren und den Saft dabei auffangen.
2. Nun wird zuerst der Sirup gemacht: Zucker, Zimt, Stern Anis und 80 ml Wasser zusammen zum Köcheln bringen. Für 1 Minute köcheln, bis der Zucker aufgelöst ist, dann von der Hitze entfernen. Zitronensaft dazu geben und auskühlen lassen. Dann die filetierten Grapefruit-Stückchen in den Sirup geben und für 1 Stunde marinieren lassen.
3. In der Zwischenzeit den Ofen vorheizen auf 180 Grad/Umluft.
4. Rosenkohl schälen, Strunk entfernen und halbieren. Zwiebel schälen und achteln. Beides zusammen mit 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Auflaufform geben und für ca. 20 min im Ofen rösten.
5. In der Zwischenzeit Cashewnüsse und Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Öl braun rösten.
6. Zimt und Sternanis aus dem Sirup nehmen und den Sirup abgiessen - aber in einer Schale auffangen.
7. Zum Anrichten den Rosenkohl zusammen mit den marinierten Grapefruit-Stückchen mischen, mit Cashewnüssen und Sesam und etwas Sirup servieren. Hmmm....!

Guten Appetit!