

# Gerösteter Rosenkohl mit Granatapfel und Vanille-Pekannuss-Butter und Spiced Pecanes

## Zutaten (für 2 Personen):

750 g Rosenkohl, geputzt	Mark 1 Vanilleschote
125 g Butter	500 g Pekannüsse
50 g Pekannüsse, grob gehackt	25 g brauner Zucker
3 EL Öl	1/2 TL Salz
4 EL Granatapfel-Sirup	2 TL frischer Thymian
Kerne eines halben Granatapfels	2 TL frischer Rosmarin
Zesten von 1 Limette	1 TL Cayenne Pfeffer
Zesten von 1 Orange	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	

## Zubereitung:

Backofen auf 180° vorheizen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech die gehackten Pekannüsse verteilen und für 10 Min. im Ofen rösten. Butter mit der Vanille in einem kleinen Topf schmelzen lassen, bis sie eine schöne goldene Farbe hat und leicht nussig riecht. Die gerösteten Pekannüsse dazugeben und vermengen, kühl stellen. – Lässt sich perfekt am Tag vorher vorbereiten.

Rosenkohl in eine große Pfanne mit dem Öl geben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rosenkohl in eine Auflaufform geben – oder in der Pfanne belassen, wenn diese ofenfest ist – und für 20 Min. in den Backofen geben, bis der Rosenkohl eine goldene Bräune erreicht.



Granatapfel-Sirup über den Rosenkohl geben und für weitere 10 Min. im Ofen lassen. Alles in eine große Schüssel geben und die Granatapfelkerne zusammen mit den Zesten untermengen. Auf einem Teller anrichten und die Vanille-Pekan-Butter darüber geben.

Dazu gibt es Spiced Pecans: Den Ofen auf 180° vorheizen, Pekannüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für 12 Min. im Ofen rösten. In einer Schüssel den braunen Zucker, Salz, Cayenne-Pfeffer, Thymian und Rosmarin vermengen. Die gerösteten Pekannüsse in eine große Schüssel geben und mit dem Öl vermengen. Die Gewürzmischung darübergeben und gut durchmengen. Die Spiced Pecans können warm und kalt serviert werden.