



Rotkrautsteaks mit Crumble

Zutaten (für 2 Personen)

2 TL Zitronensaft

½ Rotkrautkopf

1 ELOlivenöl

1 EL weißer Balsamicoessig

Paprikapulver

Für den Crumble:

40 g Vollkornmehl

25 g Bergkäse gerieben

20 g Butter

1 Handvoll Haselnüsse

Salz, Pfeffer

Dazu: Joghurt-Kräuterdip



Zubereitung

Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen. Rotkraut parallel zum Strunk in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Zitronensaft, 1 EL Olivenöl und 1 EL Essig beträufeln, salzen und mit Paprikapulver bestreuen. Mit Alufolie bedecken und auf mittlerer Schiene 20 Minuten braten, bis die Scheiben gerade weich werden.

Crumble: Mehl, Käse, Salz, Pfeffer und Butter feinkrümelig verreiben. Nüsse hacken und darunter mischen, zu Streuseln zusammenfügen. Streusel über den Rotkrautscheiben verteilen und die Scheiben weitere 20-25 Minuten braten, bis sie braun werden. Evtl. wieder mit Alufolie bedecken.

Mit Joghurt-Kräuterdip servieren.