



Rezept

Ofenkabis mit süss-saurem Dip

So gut und so einfach.

15 Min

Aktive Zeit



40 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

DIP

1 dl **Weissweinessig**

100 g **Rohzucker**

1 **1 roter Peperoncino, entkernt, gehackt**

1/2 Bund **Koriander, abgezupft, gehackt**

1/2 TL **Salz**

KABIS

2 **Rotkabis, in 2 cm dicken Scheiben** **Saison**

2 EL **Olivenöl**

Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

1 von 3

DIP Essig mit Zucker, Peperoncino und Salz aufkochen, auf einen Drittel einköcheln lassen. Abkühlen lassen, Koriander dazumischen.

2 von 3

KABIS rundum mit Öl bestreichen, würzen, auf das vorbereitete Blech legen.

3 von 3

RÖSTEN IM OFEN In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten rösten, herausnehmen. Kabis mit dem Dip beträufeln.

