

Ofen-Rotkohl

Zutaten:

- 8 mittelgroße Kartoffeln
- ½ Rotkohl
- 1 EL Aceto balsamico
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.
- Den Rotkohl waschen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- Kartoffeln und Rotkohl in eine feuerfeste Form geben.
- Das Öl über dem Gemüse verteilen. Alles würzen.
- Den Essig über den Rotkohl geben.
- Im Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

Passt gut zu Kurzgebratenem!