



Ofengerösteter Spitzkohl mit Honig-Senf-Kruste, Zitronencreme und Radieschen-Crunch

Raffiniert, unkompliziert und in etwa 35 Minuten auf dem Tisch.

1 großer Spitzkohl	Längs in 4–6 dicke Spalten schneiden, sodass der Strunk die Blätter zusammenhält. Auf ein Backblech legen.
3 EL Olivenöl 1 EL Honig 1 EL grober Senf Salz und Pfeffer	Alles verrühren, den Spitzkohl damit bestreichen und bei 210 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–30 Minuten rösten, bis die Ränder goldbraun sind.
150 g Naturjoghurt ½ Zitrone 1 kleine Knoblauchzehe	Joghurt mit Zitronensaft, fein geriebenem Knoblauch und etwas Salz cremig rühren.
4–5 Radieschen 1 Handvoll Rucola optional 1 kleines Mairübchen	Radieschen und Mairübchen in hauchdünne Scheiben schneiden, Rucola grob hacken. Mit etwas Zitronensaft und Olivenöl vermengen.
3 EL Semmelbrösel oder Panko 1 EL Butter optional Kürbiskerne	In einer Pfanne goldbraun rösten, bis alles herrlich knusprig ist.
Zum Anrichten	Zitronenjoghurt auf Tellern verstreichen, Spitzkohl daraufsetzen, frisches Gemüse darübergeben und mit dem Crunch bestreuen.

Serviovorschlag: Dazu passen kleine Ofenkartoffeln oder frisches, kräftiges Brot.

Tipp: Mit etwas Chili oder geräuchertem Paprikapulver würzen. Fein geschnittener Mangold oder kurz angebratener Grünkohl passen ebenfalls als Topping.