

Käse-Kohl-Steaks „Pizza-Style“

Zutaten:

Für die Kohl-Steaks:

- 1 Weißkohl
- 60 ml Olivenöl
- 60 g geriebener Parmesan
- je 1/2 TL Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Paprikapulver, Chilipulver, italienische Kräutermischung
- Salz und Pfeffer

Für den Belag - kann nach Gusto angepasst werden:

- 60 ml Marinara-Sauce oder Rotes Pesto
- 250 g geriebener Mozzarella
- 60 g Mini-Peperoni oder Fetakäse + Baby-Paprika
- getrockneter Oregano
- Chiliflocken

So geht's:

Kohl:

1. Den Ofen auf 220°C vorheizen und ein großes Backblech mit Rand mit Backpapier auslegen.
2. Den Strunk des Kohls NICHT abschneiden – ihn so belassen. Den Kohl zuerst halbieren, dann in dicke Scheiben schneiden. Du solltest 6 oder 7 Scheiben erhalten.
3. In einer Schüssel das Olivenöl, den geriebenen Parmesan, die Gewürze sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack vermengen. Diese Mischung auf beide Seiten jeder Kohlscheibe pinseln und 30 Minuten lang oder bis zur Goldbräune backen.

Belag:

1. Auf jedes Steak 1 EL Marinara- oder Pesto-Sauce geben und mit der Rückseite eines Löffels gleichmäßig verteilen.
2. Mit Mozzarella bestreuen und mit Mini-Peperoni (oder Fetakäse und Baby-Paprika), getrocknetem Oregano und Chiliflocken belegen.
3. Zurück in den Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist – das dauert nur einige Minuten.

Guten Appetit!