

## Rezept

# Gerösteter Weißkohl mit Walnüssen und Mojo

Ein Rezept von Gerösteter Weißkohl mit Walnüssen und Mojo, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> großer Weißkohl (ca. 1,2 kg)	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>150 ml</b> Olivenöl	Meersalz
<b>200 g</b> Walnuskerne	<b>2 TL</b> Kreuzkümmelsamen
<b>60 g</b> Butter	<b>1 kleines Bünd</b> Koriandergrün
<b>1 kleines Bünd</b> Schnittlauch	<b>1</b> Bio-Limette
schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal, 82 g F, 12 g EW, 82 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Vom Weißkohl die äußeren Blätter entfernen. Den Kohl in acht Segmente schneiden, dabei den Strunk so rausschneiden, dass der ganz holzige Teil zwar entfernt ist, die Blätter aber noch zusammengehalten werden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kohlsegmente darauf verteilen. Die Knoblauchzehen ungeschält mit einem Messer platt drücken und zum Kohl legen. Dann 75 ml Olivenöl über den Kohl träufeln. Den Kohl mit Salz würzen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. leicht braun rösten.
2. Inzwischen die Walnüsse im Mörser grob zerstoßen oder hacken. Das Blech aus dem Ofen nehmen, den Knoblauch herunternehmen und beiseitestellen. Den Kreuzkümmel im Mörser grob anstoßen und mit ca. 150 g Walnüssen sowie der Butter in Flöckchen über den Kohl geben. Das Blech zurück in den Ofen schieben und alles zusammen 8-10 Min. weiterbacken, bis der Kohl und die Walnüsse schön gebräunt sind.
3. Währenddessen Koriander und Schnittlauch waschen, trocken tupfen, grob hacken und in einen hohen Rührbecher geben. Den Knoblauch aus der Schale lösen und hinzufügen. Die Limette waschen und trocken reiben. Die Schale abreiben und den Saft auspressen, beides ebenfalls in den Rührbecher geben. Das restliche Olivenöl (75 ml) und die restlichen Walnüsse (ca. 50 g) hinzufügen. Salzen, pfeffern und alles mit dem Pürierstab zu einer feinen Mojo mixen. Die Mojo nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kohl aus dem Ofen nehmen und mit der Mojo servieren.