



Ybbs • Wieselburg • Scheibbs

## Rezept-Tipp

# Rotkrautschnitzerl

Rotkraut einmal anders – die beliebte Beilage zum Sonntagsbraten kann auch ganz gesund und leicht genossen werden. Passt zu Fisch, Fleisch oder Risotto und kocht sich fast von selbst.

### Zubereitung:

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen, Rotkraut in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und salzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 35 min. im Backrohr braten lassen. Knoblauchzehen fein pressen, mit ca. 5 EL Olivenöl vermischen und auf die Schnitzerl streichen. Weitere 10 min. ins Backrohr geben. Vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft beträufeln.

**Guten Appetit**

### Zutaten:

- 1 Rotkrautkopf
- Olivenöl
- Salz
- 5 Knoblauchzehen (oder mehr nach Geschmack)
- Saft von 1 Zitrone

