



## GEGRILLTER SPITZKOHL MIT MISO-BUTTER

### Zutaten

1 Spitzkohl

### Barbecue-Miso-Butter:

200 g zimmerwarme vegane Bio-Margarine (Naturli)

30 g gute BBQ-Soße, Dirty Harry

30 g helle Misopaste (z. B. Mugi oder Shiro Miso)

1/2 TL Thymian

4 TL Sesam

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen.

Den Spitzkohl halbieren und in Spalten schneiden, dabei immer durch den Strunk schneiden, damit die Spitzkohlspalten auch zusammenhalten. Die Butter mit einer Gabel zerdrücken und mit den restlichen Zutaten vermischen. Die Spitzkohlspalten auf dem Backblech verteilen und mit der Miso-Butter einreiben. Im Ofen je nach Größe circa 20 Minuten goldbraun backen.

### Tipps:

- Wer den Fettgehalt etwas reduzieren möchte, kann auch einen Teil der Butter mit Nussmüssen ersetzen.
- Der gegrillte Spitzkohl ist auch super für eine Bowl geeignet!

### Abwandlungen:

- Die Butter kann beliebig verfeinert werden: Geräuchertes Paprikapulver, Chili, Cajun Gewürz, Grillgewürze, Kräutersalz, Currypulver, Tomatenmark, Knoblauch, Harissa Paste, Ahornsirup etc. etc.
- Übrig gebliebener Spitzkohl schmeckt auch zusammen mit Schupfnudel angebraten. Mit einem Klecks Sour Cream und frischer Petersilie dekorieren.
- Oder den restlichen kalten Spitzkohl etwas feinhacken und auf ein Sandwich mit z. B. Frischkäse, roten Zwiebeln, Saure Gurken, Tomatenscheiben, servieren.