

Rotkohl mit Feta

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Rotkohl – 1 EL Olivenöl – 2 Knoblauchzehen – 100 g Feta – Salz – Pfeffer – Wasser

Zubereitung:

- Rotkohl halbieren, den Strunk entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden
- Knoblauch schälen und fein würfeln
- Öl in einem großen Topf erhitzen, Knoblauch zugeben und kurz anbraten
- Den Rotkohl zufügen und ebenfalls anbraten, dann mit etwas Wasser ablöschen und bei mittlerer Temperatur im geschlossenen Topf schmoren
- Den Feta zerbröseln und am Ende der Garzeit zugeben, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken

- Dazu passen Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

