

Spitzkohl mit Quarkhaube

Zutaten für 4 Portionen:

1 Spitzkohl – Salz – Pfeffer – Paprikapulver – 1 Zwiebel – 150 g Feta – 150 g Quark – Olivenöl

Zubereitung:

- Spitzkohl putzen, vierteln und in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel andünsten
- Spitzkohl zugeben und von allen Seiten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen
- Feta mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Quark verrühren
- Spitzkohl in eine gefettete Auflaufform geben und die Feta-Quark-Mischung darauf verteilen
- Im Ofen bei 180°C überbacken bis der Spitzkohl gar und die Quarkhaube leicht gebräunt ist
- Dazu passen Nudeln oder Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

