Unser Rezept

DER WOCHE

SALBEI KARTOFFELN

MIT PALMKOHL UND FETA

ZUTATEN

700 g Kartoffeln

200 g Schwarzkohl/Palmkohl

150 g (vegan) Feta-Käse

150 g Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 Handvoll Salbeiblätter

70 ml Öl zum Braten

50 g Frühlingszwiebeln

etwas Rosmarin

etwas Chilipulver nach Bedarf

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Öl mit in Streifen geschnittenen Salbeiblättern, kleingeschnittenem Knoblauch, Chilipulver und Rosmarin in einer Schüssel vermischen.

Die Kartoffeln schälen, in 2 cm große Stücke schneiden und mit dem Öl marinieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, salzen, pfeffern und für ca. 60 Min. in den vorgeheizten Ofen schieben. Nach 30 Min. die Kartoffel wenden.

Den Kohl von den Stielen streifen und in grobe Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln klein schneiden, Zwiebeln würfeln und beiseite stellen.

Etwa 15 Minuten bevor die Kartoffeln fertig sind, die gewürfelten Zwiebeln in einer Pfanne kurz anbraten. Den Kohl mit den Frühlingszwiebeln ca. 8 Minuten mitdünsten, bis der Kohl in sich zusammenfällt. Den Feta zerbröseln und für ca. 2 Minuten hinzu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertig!

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de