Rezept

Mangold mit Schafskaese und Chili

Zutaten für 2 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 1 Mangoldstaude
- 1 Zwiebel
- 1-2 Chilischoten
- 2-3 Tomaten
- 1-2 Knoblauchzehen
- 200g Schafskäse
- 1 EL gekörnte Brühe
- 1 Becher Sauerrahm
- 3 EL Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer

Die Zwiebel putzen und fein hacken, in einer Pfanne (oder Topf) mit etwas Öl andünsten, den Mangold waschen und in feine Streifen schneiden und mit zu den Zwiebeln geben. Den Knoblauch dazu pressen und feingehackt unterrühren, die Brühe zugeben und für ca. 10 Minuten dünsten lassen, Die Chili in feine Stücke schneiden und ebenfalls mit unterrühren.#

Die Tomaten waschen und gewürfelt mit unterrühren. Den Sauerrahm mit unterheben, den Schafskäse gewürfelt nun auch noch zugeben. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Schmeckt super zu frischem Ciabatta.

Guten Appetit!

KW03_Mangold_mit_Schafskaese_und_Chili.pdf