



Rezept für Linsen-Chinakohl-Topf

250 g Wurzelpetersilie schälen und fein würfeln.
5 getrocknete Aprikosen ebenfalls fein würfeln.
1 kg Chinakohl waschen, in feine Streifen schneiden, den Strunk entfernen.
1 Zwiebel schälen und würfeln.
2 EL Rapsöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Wurzelpetersilie, Aprikosen und
1 Chilischote ,fein gewürfelt, ca. 4 Min. darin dünsten.
250 g rote Linsen mit
300 ml Wasser und
etwas Salz zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. garen. Dann den Chinakohl untermischen und weitere 10 Min. garen. Mit
Pfeffer und
3 EL Sojasoße würzen.
200 g Feta in Würfel schneiden und diese beim Servieren auf den Eintopf geben.