



Spitzkohlpfanne mit Feta

2 Zwiebeln	und
2 Knoblauchzehen	häuten und fein würfeln bzw. hacken.
1 rote Paprika	waschen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Streifen schneiden.
Etwas Bratöl	in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika darin kurz anbraten.
800 g Spitzkohl	waschen, halbieren, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden.
Den Spitzkohl	anschließend mitbraten.
2 EL Gemüsebrühe	in
750 ml Wasser	auflösen und das Gemüse damit ablöschen. Außerdem noch
2 EL Sojasoße	,
2 EL Honig	und
2 EL Essig	hinzugeben. Für ca. 5 Minuten dünsten lassen und mit
Salz, Pfeffer	würzen.
320 g Feta	würfeln und über das Gemüse bröseln.

Dazu passt sehr gut Reis.