

Spitzkohlpfanne mit Fetakäse

700 g	Spitzkohl, geputzt
2 kleine	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
1 kleine	Chilischote
200 g	Feta
1	Paprikaschote, rot
200 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Sojasauce
1 EL	Honig
2 EL	Apfelessig
etwas	Olivöl
1 Tasse	Reis



Spitzkohl mit der Küchenmaschine in feine Streifen schneiden.
Reis aufsetzen.

Zwiebeln und Paprikaschote in dünne Streifen schneiden,
Knoblauchzehe klein hacken,
Chilischote klein schneiden,
Alles in etwas Öl anbraten,

Spitzkohl ein wenig mitbraten,

mit Gemüsebrühe, Honig, Sojasoße und Essig ablöschen.
Ca. 5 Minuten dünsten lassen.
Feta würfeln, unterheben und erwärmen.

Dazu: Reis oder Mie-Nudeln