

GEBACKENE WEIßKOHLSPALTEN MIT FETACREME



Zutaten für 4 Portionen:

1 Weißkohl
4 EL natives Olivenöl
1 EL flüssiger Honig
2 Knoblauchzehen
400 g Feta
250 g Speisequark
1 EL gemischt Kräuter nach
Geschmack
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die äußeren Blätter vom Weißkohl entfernen. Dann den Kohl vierteln und den Strunk entfernen. Viertel in jeweils 3-4 Spalten schneiden. Ein Backblech mit 2 EL Öl ausstreichen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Kohlspalten auf das Blech legen und mit dem übrigen Öl sowie dem Honig beträufeln. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Kohlspalten einmal vorsichtig wenden. Knoblauch schälen und fein hacken. Feta grob mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Quark verrühren. Knoblauch und Kräuter unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Spalten aus dem Ofen nehmen und mit der Fetacreme servieren. Dazu schmeckt Weißbrot sehr gut.