



Geschmorter Kohlrabi, Feta und Chili

Zubereitungszeit: 14 Minuten + 40 Minuten Garzeit

Zutaten für 2 Personen:

3 Kohlrabi
2 EL Olivenöl
Chili, nach Geschmack
100 g Feta
5 Zweige Kerbel
2 EL Seam, hell und dunkel gemischt
1/2 Zitrone, Saft

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kohlrabi unter fließend kaltem Wasser abwaschen, von Blättern und Strunk befreien und schließlich ungeschält auf ein mit Backpapier präpariertes Backblech platzieren. Mit Olivenöl einpinseln, sowie nach Geschmack mit Chili und Meersalz würzen. Kohlrabi im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten lang leicht bissfest garen. In der Zwischenzeit Feta in einer Schüssel zerbröseln, Kerbel unter fließend kaltem Wasser abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Zweigen zupfen und zusammen mit dem Sesam dem Feta zugeben. Zutaten gut miteinander vermengen, mit Meersalz und Pfeffer würzen, sowie mit Zitronensaft abschmecken. Nach Ablauf der Garzeit, Kohlrabi jeweils halbieren, gleichermaßen auf 2 tiefe Teller platzieren und Feta darauf anrichten. Lecker!