

Gebackener Mangold mit Feta

Zutaten:

- 500g Mangold- geputzt, gewaschen, Stiele bzw. grobe Rippen kleingeschnitten und Blatteile
- Zerkleinert
- 1 große, gehackte Zwiebel
- 3 TL Olivenöl
- 150g Feta grob zerbröckelt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
-

Zubereitung:

- Den Backofen auf 175°C vorheizen, ein Backblech mit Olivenöl bestreichen.
- Mangoldstiele & Zwiebeln in einer Schüssel mit 1TL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Backblech verteilen.
- Ungefähr 15min braten bis der Mangold weich wird und die Zwiebeln eine goldbraune Farbe bekommen.
- die Mangoldblätter in der Schüssel mit 1TL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer Würzen auf die Stiele und Zwiebeln geben.
- Den Feta darauf verteilen.
- Nochmal im Backofen ca. 20min braten, bis der Mangold weich und die Blattspitzen kross sind und der Feta leicht gebräunt ist.

Gut als Beilage zu Nudeln oder Bratkartoffeln.