

Mangold mit Schafskäse und Joghurt

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Mangold – 2 Zwiebeln – 2-3 Knoblauchzehen – 200 g Schafskäse – 3 EL Sonnenblumenöl – 200 g Saure Sahne – 250 g Joghurt – 100 ml Gemüsebrühe – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Mangoldstiele in feine Streifen, Mangoldblätter in etwas breitere Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern
- Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten
- Mangold und Gemüsebrühe zugeben und im geschlossenen Topf bei milder Hitze garen. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugießen
- In der Zwischenzeit den Schafskäse würfeln und mit Saurer Sahne und Joghurt mischen
- Mangold vom Herd nehmen, Käse-Joghurt-Mischung unterrühren und auf der abgeschalteten Herdplatte noch einmal kurz erwärmen (nicht aufkochen)
- Dazu passen Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

