

Weißkraut-Gemüsepfanne mit Feta



Zutaten:	Zubereitung:
1 kleiner Krautkopf oder ½ großer Krautkopf	den Strunk entfernen und anschließend in sehr feine Streifen schneiden oder Hobeln
2 Karotten	schälen und anschließend mit dem Sparschäler in dünne Streifen hobeln.
1 rote Paprikaschote	entkernen und ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden.
Öl	in einer Pfanne erhitzen und zuerst das Kraut und die Karotten hellbraun anbraten.

	Anschließend die Paprika zugeben.
1 Knoblauchzehe 1 kleine Chilischote	fein hacken und zum Gemüse geben. Alles mit
Salz, Pfeffer	würzen.
200 g Feta	in Würfel schneiden und kurz vor dem Servieren zum Gemüse geben.

Dazu passen mit kochendem Wasser überbrühte chinesische Mie-Nudeln oder Weißbrot.