Rotkohlsteaks mit Feta und Aceto Balsamico

Kohl ist weit mehr als nur eine klassische Beilage – er lässt sich kreativ in aromatische Hauptgerichte verwandeln. Diese Rotkohlsteaks werden im Ofen sanft geschmort, mit cremigem Feta verfeinert und durch edlen Aceto Balsamico perfekt abgerundet. Eine harmonische Kombination aus Röstaromen, Würze und feiner Säure.

Zutaten für 4 Personen

1 großer Rotkohl
2 EL Natives Olivenöl extra von BioGourmet
100 ml Weißwein
1 Knoblauchzehe
200 g Feta

Außerdem
Aceto Balsamico von Leonardi

Zubereitung

Den Rotkohl in 2,5-3 cm dicke Scheiben schneiden. Lose Blätter mit Zahnstochern fixieren. Den Knoblauch fein hacken, den Feta zerkrümeln. Den Ofen auf 200 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rotkohlscheiben darin 5 Minuten pro Seite anbraten. Den Knoblauch in die Pfanne geben und kurz andünsten. Bevor er braun wird mit Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit verdampfen lassen und die Rotkohlscheiben auf ein Backblech geben. Mit Feta bestreuen und 20-25 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen. Vor dem Servieren mit dem Balsamico beträufeln und nach Belieben mit Walnüssen bestreuen.

Tipp: für eine fruchtige Note noch einige Apfelscheiben mit auf das Backblech geben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte