

Mangoldpfanne mit Hackfleisch und Feta-Käse



100g Zwiebel
450 g Mangold

Die Zwiebel
300g Tomaten

Olivenöl

400 g Hack vom Rind

Mangold-stiele

100 ml Gemüsebrühe
100 ml Rotwein

Mangoldblätter
Tomaten
Salz & Pfeffer
Kräuter, italienisch

1 Pck. Fetakäse

schälen und fein hacken.

waschen und die Blätter von den Stielen entfernen,
die Blätter klein hacken.

Die Stiele in kleine Rauten schneiden.

und die
würfeln.

Alles beiseite stellen.

Etwas

in eine Pfanne erhitzen.

Sobald es heiß genug ist, die Zwiebel glasig anschwitzen.

Danach

in die Pfanne bröseln und scharf anbraten.

Anschließend die

hinzugeben und gut anbraten.

Alles mit

und

ablöschen.

Das Ganze 15-20 Min. bei mittlerer Hitze mit geschlossenem
Deckel schmoren.

Dann die

und die

hinzugeben und weitere 5 Min. garen lassen. Alles mit

und evtl.

nach Geschmack würzen.

Danach den

über die Mangoldpfanne bröseln. 1 - 2 Min. erwärmen und
gut umrühren.

Dazu passt Reis oder Baguette.