

# Mangoldpfanne mit Hackfleisch und Feta-Käse

100g Zwiebel	schälen und fein hacken.
450 g Mangold	waschen und die Blätter von den Stielen entfernen, die Blätter klein hacken. Die Stiele in kleine Rauten schneiden.
Die Zwiebel	und die
300g Tomaten	würfeln. Alles beiseite stellen. Etwas
Olivenöl	in eine Pfanne erhitzen. Sobald es heiß genug ist, die Zwiebel glasig anschwitzen. Danach
400 g Hack vom Rind	in die Pfanne bröseln und scharf anbraten. Anschließend die
Mangold-stiele	hinzugeben und gut anbraten. Alles mit
100 ml Gemüsebrühe	und
100 ml Rotwein	ablöschen. Das Ganze 15-20 Min. bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel schmoren. Dann die
Mangoldblätter	und die
Tomaten	hinzugeben und weitere 5 Min. garen lassen. Alles mit
Salz & Pfeffer	und evtl.
Kräuter, italienisch	nach Geschmack würzen. Danach den
1 Pck. Fetakäse	über die Mangoldpfanne bröseln. 1 - 2 Min. erwärmen und gut umrühren.

Dazu passt Reis oder Baguette.