

Grünkohl in der Pfanne

800 g Grünkohl	2 Zwiebeln, weiß, mittelgroß	1 Mandarine
100 g Mandelblättchen	200 g Ziegenfrischkäse	100 g Butter
1 Prise Raz el Hanout	Salz	Pfeffer

Den Grünkohl von den Blattrippen abzupfen, gut waschen, abtropfen lassen und die Blätter in einem großen Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser ca. 3-5 Minuten weich blanchieren, herausholen und in einer großen Schüssel mit Eiswasser abschrecken.

Anschließend gut abtropfen lassen, auf Küchenkrepp trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und mit der Butter in einem großen Bräter glasig anschwitzen.

Anschließend Grünkohl und Mandelblättchen zugeben und alles unter gelegentlichem Rühren ringsum anbraten und mit etwas Salz würzen.

Wenn der Grünkohl aromatisch nussig gebraten ist und auch die Mandelblättchen hellbraun geröstet sind, den Bräter vom Herd nehmen und das Ganze mit Mandarinenabrieb (und ggf. einigen Spritzern Saft), Raz el Hanout und evtl. nochmals einer Prise Salz abschmecken.

Den Ziegenkäse in grobe Stücke bröseln und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Alexander Herrmann am 20. November 2021