



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW06 | 2021

Im Ganzen geschmorter Weißkohl mit Feta-Walnuss-Creme

4 Portionen

Zutaten

- 1 Weißkohl
- 6 Schalotten
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 Zitrone
- 6 Zweige Thymian
- 100 g Butter
- 30 ml Honig
- 30 g Senf
- 1 L Gemüsebrühe
- 200 g Fetakäse
- 60 g Walnüsse
- 30 ml Olivenöl
- ½ TL Chili
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Schalotten und Knoblauchknolle halbieren. Strunk des Kohls entfernen. Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Honig und Senf dazugeben und glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten und Knoblauch in einen ofenfesten Topf geben, den Weißkohl darauf setzen und ihn mit etwas Senfmarinade bestreichen. Einen halben Liter Gemüsebrühe eingießen. Mit Deckel etwa 45 Minuten backen. Danach die restliche Gemüsebrühe hinzufügen, erneut mit Senfmarinade bestreichen und für weitere 90 Minuten (jetzt ohne Deckel) backen.

In der Zwischenzeit Walnüsse in einer Pfanne goldbraun rösten. Einige davon zusammen mit Fetakäse, Olivenöl, abgeriebener Zitronenschale und -saft, Chili und der Hälfte des Thymians in einen Zerkleinerer geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer glatten Masse verarbeiten.

Kohl auf einen Teller geben und wie eine Torte anschneiden. Mit Fetacreme, den restlichen Walnüssen und übrigem Thymian servieren.