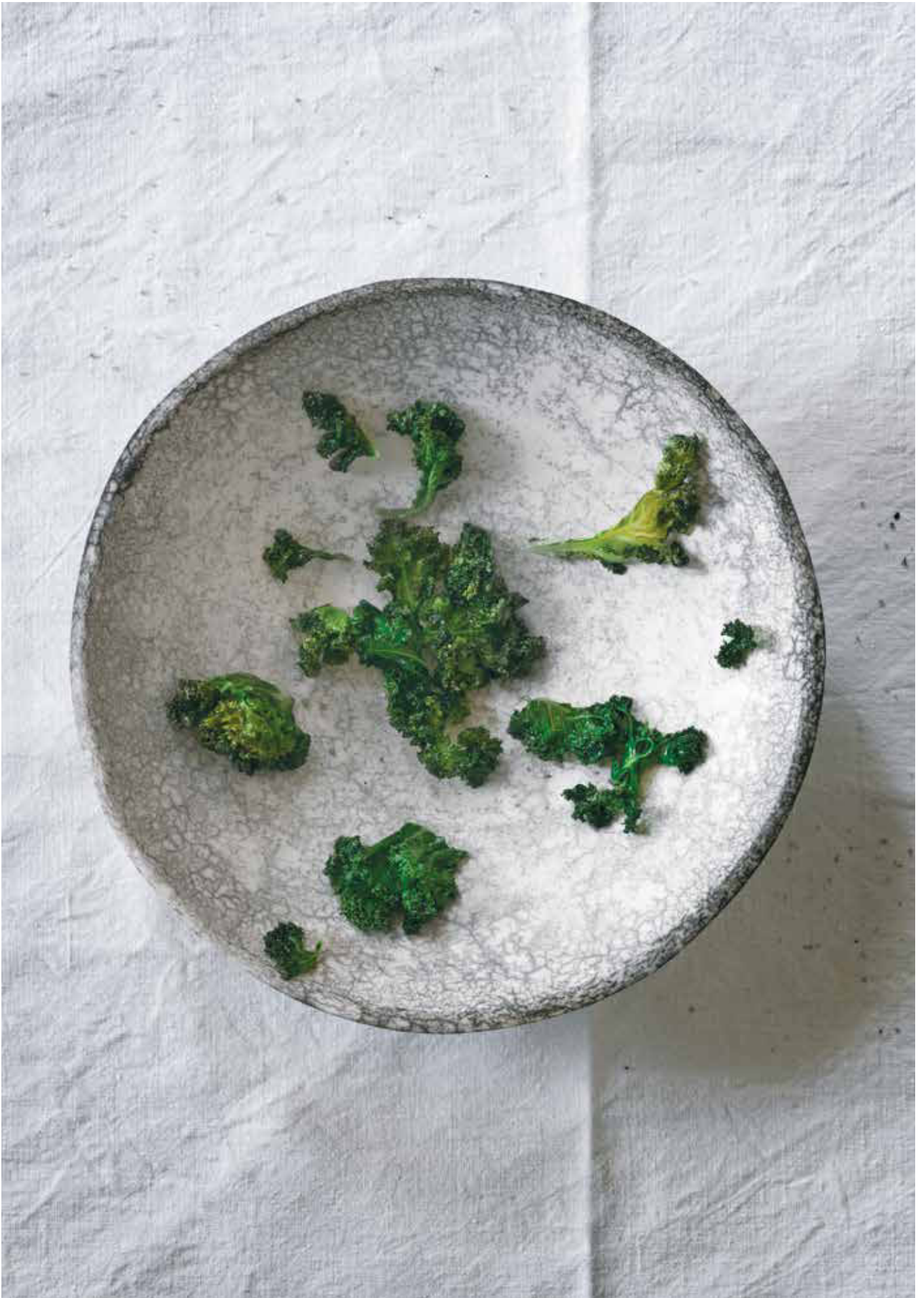


MAURICE MAGGI - JULIETTE CHRÉTIEN

EINFACHE VIELFALT

ACHTSAM KOCHEN - REZEPTE UND GESCHICHTEN



KNUSPRIG GEBRATENER FEDERKOHLE

Die knusprig gebratenen Federkohlblätter passen als
Garnitur auf Salate und Suppen
oder eignen sich auch einfach so zum Naschen.

Den Federkohl vom Strunk befreien, die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen und in heißem Olivenöl knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben Chili oder Knoblauch dazugeben.

Mein Tipp

Eine wunderbare Gemüsebeilage. Auf dieselbe Art kann man auch Wirsing (Wirz) oder Pak Choi zubereiten.

4–6 Blätter Federkohl

(Grünkohl)

Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Chili oder Knoblauch, klein

gehackt, nach Belieben