

Federkohl

2-3	El	(Oliven)Oel	in Bratpfanne erhitzen
1 1	(rote)	Zwiebel, geh. Knoblizehe, geh.	zusammen andünsten, bis es fein riecht
200	g	Federkohl	waschen, rüsten, dicke Stiele entfernen, in Mundgerechte Stücke zupfen, zugeben. Ca. 5 Min. bei kleiner Hitze dünsten, bis der Kohl eine schöne dunkelgrüne Farbe annimmt.
2	El	Cranberries Salz, Pfeffer	daruntermischen würzen

