

# Mangold mit Wildreis und Kirschen

## Zutaten:

150 gr Wildreismischung  
200 gr kunterbunter Mangold  
60 gr getrocknete Sauerkirschen  
20 gr Walnusskerne  
40 gr Feta  
Öl  
etwas Rotweinessig  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Den Mangold in Streifen schneiden, die Stiele in Scheiben schneiden. Die Kirschen und die Walnüsse fein hacken.

Den Reis nach Packungsangabe zubereiten und in der gleichen Zeit den Mangold in etwas Öl anbraten.

Die Kirschen in einer großen Schüssel mit je 1 EL Rotweinessig und Kochwasser vom Reis vermengen. 1 EL Olivenöl untermischen. Jetzt mit dem angebratenen Mangold und dem gekochten Wildreis vermischen.

Zum Schluss den Feta-Käse darüber krümeln.

Das ist mal eine andere Beilage zu Fleisch oder Fisch. Schmeckt aber auch super zu Ofen-Kartoffeln oder Baguette.

Wir wünschen „Guten Appetit“

