

Ebly mit Federkohl

Für 4 Personen

1 EL Butter	in einer Pfanne warm werden lassen
1 Zwiebel, fein gehackt	
1 Knoblauchzehe, in feine Scheibchen geschnitten	zugeben, andämpfen
500 g Federkohl, dicke Blattrippen herausgeschnitten, in feine Streifen geschnitten	zugeben, ca. 3 Minuten mitdämpfen
300 g Ebly	beigeben, ca. 2 Minuten dünsten
100 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in feine Streifen geschnitten	
3 dl Gemüsebouillon	
2 dl Wasser	dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, offen unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln
300 g griechisches Joghurt nature	dazugeben, mischen, nicht mehr kochen
Salz und Pfeffer	abschmecken