

Κοκκινιστά χόρτα γιαχνί με παξιμάδια & μαριναρισμένο τυρί

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15-20 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 3-8 ώρες & 5 λεπτά.

Φυλάσσουμε τα χόρτα καλυμμένα στο ψυγείο για 1-2 μέρες και τη μαριναρισμένη “φέτα” καλυμμένη στο ψυγείο για 4-5 μέρες.

Υλικά για μαριναρισμένη “φέτα”:

200 γρ. φέτα ή φυτικό λευκό τυρί , κομμένο σε κυβάκια
250 ml ελαιόλαδο
1 κ.γλ. θυμάρι, ξερό
1 κ.γλ. ρίγανη, ξερή
1 κ.γλ. μπούκοβο, καυτερό ή γλυκό
1 ½ κ.γλ. κύμινο
2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
ξύσμα από 1 λεμόνι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά :

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
3-4 φρ. κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
1 κιλό διάφορα χόρτα, καθαρισμένα & χοντροκομμένα (βλήτα, ζοχοί, σταμναγκάθι, ραδίκια, κ.α.)
300 γρ. ντομάτες, τριμμένες
½ ματσάκι άνηθο ή μάραθο, ψιλοκομμένο
4-6 [Παξιμάδια Ελαιολάδου Τσατσάκης Ευ Ζην](#), χοντροσπασμένα
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεκινάμε με το μαριναρισμένο τυρί. Βάζουμε σε ένα δοχείο με καπάκι το ελαιόλαδο, το θυμάρι, τη ρίγανη, το μπούκοβο, το κύμινο, το σκόρδο και το ξύσμα λεμονιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατέπιλογη, ανακατεύουμε καλά να

ομογενοποιηθούν. Ρίχνουμε το τυρί ανακατεύουμε απαλά να καλυφθεί απο τη μαρινάδα και αφήνουμε στο ψυγείο για 3 με 8 ώρες.

- 2) Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν και να γυαλίσουν.
- 3) Ρίχνουμε στο τηγάνι τα χόρτα και τα σοτάρουμε για 5-6 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν και να πέσουν σε όγκο. Περιχύνουμε με τις τριμμένες ντομάτες, αλατοπιπερώνουμε, ανακατεύουμε και αφήνουμε να σιγοβράσει για 10-15 λεπτά μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά τους και να μείνουν με το λάδι τους.
- 4) Αποσύρουμε από τη φωτιά ρίχνουμε τον μάραθο και τα [Παξιμάδια Ελαιολάδου Τσατσάκης Ευ Ζην](#) ανακατεύουμε, περιχύνουμε με λίγο ελαιόλαδο και αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 5 λεπτά.
- 5) Σερβίρουμε με τη μαριναρισμένη φέτα και λίγα ακόμα παξιμάδια.