

Chinakohl in Kokossauce

Zutaten

ca. 200g Möhren,
30g Ingwer,
1 Knoblauchzehe,
2 Zwiebeln,
200ml Kokosmilch,
2EL Rapsöl,
Kräutersalz, Pfeffer, Currypulver

Zubereitung

Chinakohl putzen, waschen in feine Streifen schneiden.

Möhren schälen und grob raffeln. Ingwer schälen und fein reiben oder hacken.

Knoblauchzehe und Zwiebel schälen, fein hacken.

Öl im Wok oder in einer tiefen Pfanne erhitzen.

Zwiebel und Knoblauch kurz andünsten. Chinakohl und Möhren zugeben und unter Rühren 3-4 Min. dünsten.

Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Mit Kokosmilch ablöschen und einige Minuten einkochen.