



# Chinakohl Pfanne

## Zutaten

500g Chinakohl  
20g Ingwer  
1 Zwiebel  
2 EL Öl  
1 EL scharfes Currypulver

6 EL Schlagsahne  
15ml Gemüsebrühe  
Pfeffer  
Curry  
Ev. Kreuzkümmel

## Zubereitung

Chinakohl putzen und in 2x2 cm große Stücke schneiden.

Im kochenden Salzwasser kurz blanchieren,  
abschrecken und abtropfen lassen.

Ingwer schälen und fein reiben.

Zwiebel fein würfelig schneiden und in Öl andünsten –  
scharfes Currypulver mitdünsten.

Schlagsahne und Gemüsebrühe zugeben und offen  
5 Min. köcheln lassen – Chinakohl dazugeben –  
mit Salz Pfeffer, curry und ev. Kreuzkümmel abschmecken.



*Guten Appetit wünschen  
Johanna & Martin*

