

Rezept



hmorter Chinakohl nach asiatischer Art

Zart geschmort, asiatisch verfeinert, Chinakohl neu erleben.

25 Min

Aktive Zeit



25 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

- 2 EL **Butter**
- 1 **Chinakohl**, ca. 800 g, längs geviertelt **Saison**
- 2 **Knoblauchzehen**, fein gehackt **Saison**
- 1 EL **Ingwer**, fein gerieben
- 1 **roter Chili**, entkernt, fein geschnitten
- 3 EL **Sojasauce**
- 1/2 **Bio-Zitrone**, Saft
- 1 Bund **Koriander**, grob gehackt
- Pfeffer**
- 1/2 **Bio-Zitrone**, in Schnitzen

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN

Butter in einer Bratpfanne erwärmen. Chinakohl auf den Schnittflächen je ca. 4 Min. anbraten, wenden. Knoblauch, Ingwer und Chili ca. 2 Min. mitdünsten. Sojasauce und Zitronensaft dazugiessen, zugedeckt ca. 5 Min. weichschmoren. Mit Koriander und Pfeffer bestreuen, Zitronenschnitze dazu servieren.

Dazu passt Jasminreis.