

Weißkohl mit Kokosmilch und Ingwer

Zutaten für 4 Portionen:

1 Weißkohl (ca. 1-1,5kg) – 4 EL Öl – 2 große Möhren – 3 Zwiebeln – 200ml Kokosmilch – 50g Ingwer – Salz – Curry – Pfeffer

Zubereitung:

- Den Weißkohl halbieren, den Strunk entfernen und die Blätter in Streifen schneiden
- Möhren schälen, putzen und in Scheiben schneiden
- Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden
- Ingwer schälen und fein hacken oder reiben
- Öl in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen, zuerst Zwiebeln und Ingwer hinein geben und andünsten, dann das Gemüse zugeben und unter Rühren mit braten
- Nach ca. 5 Minuten mit einer Tasse Wasser und Kokosmilch ablöschen
- Alles etwa 15 Minuten mit Deckel bei milder Hitze schmoren lassen
- Zum Schluss mit Salz, Curry und Pfeffer abschmecken.
- Dazu passt Reis

Wir wünschen guten Appetit!

