



### **Chinakohl mit Ingwer**



Für 2 Portionen

400 g Chinakohl

20g frischer Ingwer, fein gerieben

1 Zwiebel, gewürfelt

2 El Öl

6 El Rahm

1,5 dl Gemüsebrühe

1 Tomate, grob gewürfelt (kann auch weggelassen werden) oder getrocknete Tomaten verwenden

Salz, Pfeffer, Curry, gem. Kreuzkümmel

Chinakohl putzen und in Stücke schneiden.

Zwiebel, Ingwer im Öl andünsten, Currypulver kurz mitdünsten.

Chinakohl und Tomate dazugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen, kurz aufkochen, Rahm dazugeben, etwas einkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

En Guete!