

ASIATISCHER CHINAKOHL-EINTOPF

Zutaten (3 Personen)

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ein kleines Stück Ingwer
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Karotte
- 3 mittlere Kartoffeln
- ½ Chinakohl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 3 EL Sweet Chili Sauce
- 2 EL Sojasoße
- 2 EL Worcestersauce
- 3 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Öl
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Tikka Tandoori
- Chiliflocken nach Schärfewunsch



Zubereitung

Zwiebel würfeln, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch pressen und Ingwer reiben. Öl in einem Topf erhitzen und alles darin anbraten. Karotte in schmale Scheiben schneiden, Kartoffel in kleine Würfel schneiden, Chinakohl in Steifen schneiden und alles hinzufügen, vermengen und ca. 3 Minuten weiter braten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei zugedecktem Topf 20 Minuten köcheln lassen.

Kokosmilch unterrühren und ohne Deckel ca. 10 Minuten weiter köcheln lassen. Währenddessen mit Sweet Chili Sauce, Sojasoße, Worcestersauce und Zitronensaft abschmecken. Dann mit Salz, Pfeffer, Kurkuma, Tikka Tandoori und den Chiliflocken pikant abschmecken.