

# Chinakohl in Kokossoße

Bio Kochbox KW 37



# Chinakohl in Kokossoße



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

- ½ großer Chinakohl
- 30 g Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 200 ml Kokosmilch
- 1 EL Erdnussmus
- 2 Bananen
- 2 EL Erdnüsse

## Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 4 EL Öl
- Curry

## Zubereitung:

Chinakohl putzen, waschen in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein reiben oder hacken. Knoblauchzehe und Zwiebeln schälen, fein hacken. Öl im Topf oder in einer tiefen Pfanne erhitzen.

Zwiebeln und Knoblauch kurz andünsten. Chinakohl zugeben und unter Rühren 3-4 Min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Mit Kokosmilch ablöschen, Erdnussmus unterrühren und einige Minuten einkochen lassen.

Bananen schälen, in Scheiben schneiden und unterheben. Mit Erdnüssen bestreut servieren.