

Weißkohl-Couscous-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Weißkohl – 1 Zwiebel – 150 g Couscous – 500 ml Gemüsebrühe – 1 TL Öl – Sojasauce – 20 g Ingwer (frisch) – 1 Chilischote – Koriander – Salz – Pfeffer – Currypulver – 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

- Den Weißkohl halbieren und den Strunk entfernen. Die Blätter in feine Streifen schneiden
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und reiben. Die Chilischote in feine Ringe schneiden
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili darin anschwitzen
- Weißkohl zugeben und kurz mit anbraten
- Mit Gemüsebrühe ablöschen und den Couscous unterrühren
- Mit Sojasauce, Curry und Koriander würzen
- Den Kohl gar schmoren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

