

Wirsingstreifen mit Kokosmilch

Zutaten für 4 Portionen:

1 Wirsing – 400 ml Kokosmilch – 1 Chilischote – 2 Zwiebeln – Pfeffer – Salz – ½ TL abgeriebene Zitronenschale – 3 EL Öl – 2 Knoblauchzehen – 50 g Kokosflocken

Zubereitung:

- Den Wirsing halbieren und den Strunk entfernen. Die Blätter in fingerbreite Streifen schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Die Chilischote (je nach Geschmack) entkernen, abspülen und in sehr feine Streifen schneiden
- Öl in einem Wok oder einer große Pfanne erhitzen
- Den Wirsing zugeben und unter Rühren 5 Minuten anbraten
- Zwiebeln, Knoblauch und die Chilischote zufügen und weitere 2 Minuten unter Rühren braten
- Mit Kokosmilch ablöschen; Zitronenschale und etwas Salz zugeben
- Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren garen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kokosraspeln über den Wirsing streuen
- Dazu passt Basmatireis

Wir wünschen guten Appetit!

