

## Möhren-Chinakohl-Gemüse

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel – 600 g Möhren – 2 EL Öl – 1 Chinakohl – 300 ml Gemüsebrühe – 200 ml Sahne – Speisestärke – 5 EL Cashewnüsse – Salz – Pfeffer

### Zubereitung:

- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Möhren schälen und in Scheiben schneiden
- Chinakohl halbieren, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Waschen
- Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und Möhren darin dünsten bis die Möhren bissfest sind
- Chinakohl zufügen und kurz mit braten
- Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und bei milder Hitze mit Deckel köcheln lassen bis das Gemüse gar ist
- Die Sauce bei Bedarf mit Speisestärke andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Cashewnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und über das Gemüse streuen
- Dazu passen Kartoffeln, Reis oder Nudeln

*Wir wünschen guten Appetit!*

