

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Chinakohlgemüse mit KleeHonig

Zutaten: 1 Chinakohl, 2 Zwiebeln, 6 Eßl. kaltgepresstes Sonnenblumenöl, 1 Tl. KleeHonig, 2 Eßl. Apfelessig, 2 Eßl. mittelscharfer Senf, etwas Kräutersalz, weißer Pfeffer, ca. 10 Kirschtomaten, 2 Eßl. saure Sahne.

Zubereitung: Den Chinakohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden. Das Sonnenblumenöl und den KleeHonig in einem größerem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Chinakohl dazugeben und im geschlossenen Topf in etwa 4 Min. bissfest dünsten. Den Essig und den Senf dazugeben und alles mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Tomaten waschen und dazu geben. Das Gemüse noch einmal kurz schmoren, danach die saure Sahne unterrühren und sofort anrichten.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)