

## Rezept

# Chinakohl mit Chili und Rosinen

Ein Rezept von Chinakohl mit Chili und Rosinen, am 23.04.2024

## Zutaten

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>1</b> kleiner Chinakohl (ca. 300 g) | <b>1</b> Zwiebel           |
| <b>2</b> Knoblauchzehen                | <b>2</b> rote Chilischoten |
| <b>3 EL</b> Pinienkerne                | <b>2 EL</b> Olivenöl       |
| <b>50 ml</b> Gemüsebrühe               | <b>2 EL</b> Rosinen        |
| <b>2 Stiele</b> Minze (nach Belieben)  | Salz                       |
| <b>1 EL</b> Zitronensaft               |                            |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

## Zubereitung

1. Vom Chinakohl alle welken Blätter entfernen, den Kohl waschen und abtropfen lassen, dann quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischoten waschen und den Stiel abschneiden. Dann die Schoten in dünne Ringe schneiden.
2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. Auf einem Teller beiseitestellen. Das Öl in die Pfanne geben und die Zwiebel darin 3-4 Min. dünsten. Chinakohl, Knoblauch und Chili dazugeben und alles unter Rühren weiterdünsten, bis die Kohlblätter zusammenfallen.
3. Die Brühe dazugießen und die Rosinen untermischen. Den Kohl zugedeckt weitere 2 – 3 Min. dünsten. Inzwischen nach Belieben die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Kohl mit Salz und Zitronensaft abschmecken und mit Pinienkernen und Minze bestreuen.