

Rezept

Chinakohl mit Kokosmilch-Curry-Dressing

Ein Rezept von Chinakohl mit Kokosmilch-Curry-Dressing, am 25.03.2023

Zutaten

200 ml Kokosmilch (aus der Dose)	2 Kaffir-Limettenblätter
1 EL Sonnenblumenöl	1 TL grüne Thai-Currypaste
2 EL Fischsauce (aus dem Asialaden)	½ TL brauner Zucker
1-2 EL frisch gepresster Limettensaft	1 kleiner Chinakohl
2 kleine rote Paprikaschoten	2 EL gehacktes Koriandergrün

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Ungeschüttelte Kokosmilchdose öffnen, den dicken Rahm oben abschöpfen und beiseitestellen. Limettenblätter waschen, die dicke, mittlere Blattrippe längs wegschneiden, die Blatthälften quer in ganz feine Streifen schneiden. Öl und Currypaste in einen kleinen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, bis die Currypaste leicht brutzelt. Flüssige Kokosmilch zugießen, Limettenblätter hineingeben und offen bei mittlerer Hitze 3 Min. köcheln lassen. Fischsauce und Zucker zugeben, 1 - 2 Min. weiterköcheln lassen, dann vom Herd nehmen. Mit etwas Limettensaft würzen, abkühlen lassen.
2. Inzwischen Chinakohl in Blätter teilen, putzen, waschen und quer in dünne Streifen schneiden. Paprika vierteln, putzen, waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Kokosrahm und Koriandergrün unter das abgekühlte Dressing rühren und nochmals mit Limettensaft abschmecken, dann mit Chinakohl und Paprika mischen.