

Rezept

Süß-scharfer Weißkohl

Ein Rezept von Süß-scharfer Weißkohl, am 12.09.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 kleiner, junger Weißkohl (ca. 500 g) | 250 g Paksoi (ersatzweise Mangold) |
| 2 getrocknete Chilischoten | 4 EL Öl |
| 3 EL helle Sojasauce | 2 EL Reissessig oder milder Weißweinessig |
| 1 EL Palm- oder brauner Zucker | 1/4 TL Szechuanpfeffer |
| Salz | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Weißkohl und Paksoi waschen, putzen und quer in 3 cm breite Streifen schneiden. Die Chilischoten putzen, entkernen und grob zerstoßen.
2. Einen Wok oder eine große Pfanne erhitzen. Das Öl hineingeben. Den Weißkohl und die Chilischoten darin 4 Min. pfannenrühren. Den Paksoi untermischen und unter Rühren 3 Min. mitbraten, dabei mit ein wenig Wasser beträufeln.
3. Die Sojasauce mit Essig, Zucker und Pfeffer verrühren, unter das Gemüse mischen. Gemüse nach Bedarf mit Salz abschmecken.