

Grünkohl crunchy

Kohl im afrikanischen Stil

Zutaten:

1	Zwiebel
3 EL	Öl
500 g	Grünkohl, fertig geputzter, gehackter
½ Tasse	Gemüsebrühe
1 TL	Kreuzkümmel
1	Knoblauchzehe(n)
	Salz und Pfeffer
2 EL	Erdnussbutter mit Stückchen

Experimentiervorschrift:

Die Zwiebel schälen, würfeln und in heißem Öl anbraten. Den Grünkohl dazugeben, anschwitzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Je nach Geschmack das Gemüse nur kurz erhitzen oder weich köcheln lassen.

Den Knoblauch abziehen und zusammen mit der Peperoni hacken. Die übrigen Gewürze nun zugeben und unterrühren. Gegen Ende der Garzeit die Erdnussbutter zufügen.