

Kochen mit Stern | Spitzkohl Gandhi

Zutaten:

- 1 kleiner Spitzkohl
- 1 Schalotte
- 1 Limette
- 1 Stück Ingwer, daumengroß
- 2 Msp. gelbes Currypulver
- 100 ml Kokosmilch
- 2 TL Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die äußeren Blätter des Spitzkohls entfernen, den Strunk abschneiden. Den Spitzkohl vierteln und mit dem Messer oder Gemüsehobel in feine, dünne Streifen schneiden bzw. hobeln.

Schalotte und den geschälten Ingwer in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten und Ingwer darin glasig anschwitzen. Spitzkohl dazugeben, salzen, pfeffern und ca. 3 Minuten in der Butter schmoren. Zwischendurch immer wieder rühren. Der Spitzkohl sollten ein bisschen knackig bleiben.

Currypulver unterrühren, mit Kokosmilch ablöschen und ebenfalls unterrühren.

Den Topf vom Herd nehmen und 1 – 2 Msp. Limettenschale darüber reiben, unterrühren und in kleinen Schälchen servieren.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern