

Chinakohl Gemüse

1 Chinakohl
2 Zwiebeln
2 Esslöffel Öl
Salz und Pfeffer
200 ml Sahne
Etwas Petersilie

Den Chinakohl vierteln und den Strunk herausschneiden.

Anschließend in Streifen schneiden und waschen.

Die Zwiebeln in Würfel schneiden.

Das Öl erhitzen, die Zwiebeln andünsten, den Kohl hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwa 10-15 Min dünsten und anschließend mit der Sahne ablöschen.

Nochmal kurz aufkochen lassen und anschließend mit Petersilie bestreut servieren.

Passt besonders gut als Beilage zu Reis, aber auch zu Kartoffeln mit Fisch