

## Asiatische Weißkohl-Möhren-Pfanne mit Kokosmilch und Erdnüssen

servieren Sie dazu Jasminreis

### Für 4 Portionen

1 kg Weißkohl ♦ 100 g rote Zwiebeln ♦  
2 Knoblauchzehen ♦ 1 walnussgroßes  
Stück Ingwer ♦ 400 g Möhren ♦ 1 rote  
Chilischote (alternativ: ½ TL Chilipulver) ♦  
3 EL Bratöl ♦ 1 Dose Kokosmilch  
(400 ml) ♦ Salz ♦ 3 TL geröstetes Sesam-  
öl (s. Tipp) ♦ 75 g gesalzene Erdnüsse ♦

**Außerdem:** große, tiefe Pfanne oder Wok ♦  
**Auf Wunsch:** 7-8 Stiele Koriander

**1.** Kohl putzen, waschen, vierteln, Strunk entfernen und Viertel in ca. 3 mm breite Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Möhren schälen und schräg in ca. 3 mm breite Scheiben schneiden. Chili waschen, halbieren und fein hacken.

**2.** Öl in großer, tiefer Pfanne oder im Wok erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Ingwer darin ca. 5 Minuten anschwitzen. Gemüse zufügen und ca. 10 Minuten unter Rühren anbraten. Kokosmilch zugießen und



ca. 5-10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Sesamöl abschmecken. Erdnüsse grob hacken. Weißkohl-Möhren-Pfanne mit Nüssen bestreut servieren. Auf Wunsch mit Korianderblättchen garnieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten

**Pro Portion:** ca. 348 kcal, 1460 kJ, 10 g EW, 23 g KH, 24 g F, 2 BE

**WO ERHÄLTLICH?** Geröstetes Sesamöl finden Sie im Bioladen. Es schmeckt intensiv-nussig und verleiht asiatisch angehauchten Gerichten den besonderen Kick!

### Rezept aus köstlich vegetarisch 1/13

#### Impressum

köstlich vegetarisch - Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin ♦ **Objektleitung:** Manfred Ott ♦ **Chefredaktion:** Meike Körner  
**Fotos:** Rogge & Jankovic Fotografen ♦ **Herausgeber:** go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch ♦  
**Rechtliches:** Dieses Rezept und all seine Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung als Ganzes oder in Teilen – auch elektronisch – ist verboten und bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags.