



## ***Rezept für gebratenen Chinakohl***

- |                |   |
|----------------|---|
| 500g Chinakohl | längs halbieren und dann quer sehr dünne Streifen abschneiden. Anschließend die Streifen unter fließendem Wasser abwaschen und trocken schütteln.   |
| 1 Schalotte    | schälen und in kleine Würfel schneiden.   |
| 2 EL Sesam     | in einer beschichteten Pfanne wenige Minuten anrösten. Sobald er goldgelb geröstet ist, den Sesam in eine Schüssel geben und beiseite stellen.  |
| 3 EL Öl        | in die Pfanne geben und darin die Schalotten Würfel glasig andünsten. Die Chinakohlstreifen dann in die Pfanne geben und alles unter Rühren bei starker Hitze für ca. 5 Min. anbraten. Anschließend mit |
| 4 EL Sojasauce | ablöschen und mit   |
| Salz, Pfeffer  | abschmecken. Den gerösteten Sesam untermengen und servieren.  |