



REZEPT DER WOCHE

Spitzkohl mit Nam Prik Sauce

Zutaten

1 großer Spitzkohl
10 Knoblauchzehen
1/2 Bund Lauchzwiebeln
1 kleines Stück Ingwer
2-6 Chilis

Bratöl
Salz, Pfeffer
Zucker
Essig
Sojasoße

Süßkartoffelpüree
oder Reis als Beilage

Zubereitung

Den Spitzkohl grob in Scheiben schneiden (ohne Strunk). Knoblauchzehen, Ingwer, Chili und Zwiebeln grob hacken.

In einem Kännchen o.ä. eine Würzmischung aus 1 TL Salz, 4 TL Zucker und 4 EL Essig herstellen.

Für die Nam-Prik-Soße Chili, Ingwer und Knoblauch in reichlich Öl anbraten, später Lauchzwiebeln, sowie 1 EL Sojasoße und die Hälfte der Würzmischung dazugeben und kurz mitbraten. Dann etwas abkühlen lassen und zu einer cremigen Soße pürieren/mixen.

Den Kohl in der Pfanne mit Öl scharf anbraten und mit dem Rest der Würzmischung beträufeln. Den Kohl beginnender Bräunung vorsichtig wenden.

Dazu schmeckt Süßkartoffelpüree oder gebratener Zucchini-Reis.

Guten Appetit!