

Chinakohl



Für den Chinakohl eine mittlere **Karotte**, ein Stück **Sellerie**, 1 Zehe **Knoblauch** und wenn vorhanden ein Stück **Petersilwurzel** und **Pastinake** putzen, im Mixer sehr klein hacken und in wenig Öl anrösten. In der Zwischenzeit den **Chinakohl** vorbereiten, in schmale Streifen schneiden, zum gerösteten Karottengemüse geben und mit Wasser aufgießen. Das ganze ca 10-15 Minuten köcheln lassen und mit dem Pürierstab zerkleinern. Abschließend noch mit **Salz und Pfeffer** würzen und eventuell – wenn es zu dünnflüssig ist – mit Biokartoffelpüreepulver oder einer selbstgemachten (Fix-) Einbrenn eindicken.

Wir haben Brot und vegane Bratvurst dazu gegessen.