

KOHLSPROSSEN, einfach genial-genial einfach!



Die **Kohlsprossen** putzen, die Stiele kreuzweise einschneiden (damit sie schneller und gleichmäßiger gar werden) und in wenig Wasser mit **1 TL Salz und 1TL Zucker** zum Kochen bringen und dann ca 10 min bei kleiner Flamme dünsten lassen. In der Zwischenzeit **Räuchertofu** (ich mag am liebsten den doppelt geräucherten) in kleine Würfel schneiden und in in einer Pfanne mit (wenig) **Öl** knusprig braten.

Wer noch gerne eine Beilage zum Satt-werden möchte, dem empfehle ich **Reis** mit **Cashew-Nüssen** („persisch gekocht“): Die gewünschte Menge Reis in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser so lange waschen und abgießen, bis kaum noch Stärke das Wasser trübt. Dann den Reis in einen Topf geben, mit Wasser so weit aufgießen, dass der Wasserspiegel 1 cm über dem Reis ist, aufkochen lassen und so lange ohne Deckel kochen lassen, bis die meiste Flüssigkeit vom Reis aufgesogen ist. NUN kommen **Salz, Öl** nach Belieben und andere Leckereien wie z.B. **Nüsse** dazu. Mit dem Kochlöffel wird der Reis zu einem mittig angelegten Haufen geformt und mit dem Stiel in der Mitte ein Loch gemacht. Auf den Deckel kommt ein Geschirrtuch (am Besten oben verknoten) und dann darf der Reis auf kleiner Flamme 30-45 Minuten fertig garen.

Share this: