



Kabisgemüse exotisch



Für 4 Personen

Zutaten:

500 g Weisskabis, in feine Streifen geschnitten
1 kleine Zwiebel, klein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, klein gewürfelt
200 g Cherrytomaten, halbiert
Salz, Pfeffer
Ca. 2 cm frischer Ingwer, gerieben
1 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
30 g Butter
½ TL Kreuzkümmelsamen
1 TL Koriander, gemahlen
½ TL Kurkuma
½ dl Gemüsebouillon

In einer grossen Pfanne die Butter erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chilischoten darin andünsten. Kreuzkümmel, Koriander beifügen, kurz mitdünsten. Den Kabis dazu geben und unter wenden 3 – 4 Min. andünsten. Zuletzt den Kurkuma darüber stäuben, Tomaten und Bouillon beifügen und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zugedeckt auf kleinem Feuer 30 Min. garen. Gelegentlich umrühren.

Bleibt Flüssigkeit übrig, diese am Schluss auf grossen Feuer fast vollständig einkochen lassen.