



Federkohl mit Kastanien



Zutaten

Federkohl und anderer Kohl (Weisskohl, Chinakohl, Wirz..)

Zu gleichen Teilen

Kastanien (tiefgekühlt)

Oel

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer

Koriander (gemahlen oder gemörsernt), Muskatnuss, Kurkuma

1 Prise Zimt

Zubereitung

Die Zwiebel klein schneiden und im Oel andünsten.

Beim Federkohl die Rippe wegschneiden. Den Kohl und den Federkohl in ca. 1cm breite Streifen schneiden.

Die Kohlarten zur Zwiebel geben und mitdünsten.

Die Kastanien dazugeben.

Würzen.

Zugedeckt gar kochen. Hin und wieder umrühren.

Wenn nötig wenig Wasser zufügen.