

Auch Senfkohl

Zutaten für 2 Personen:

20 g Butter
30 g Zwiebel, in feine Würfel

(40 g) Schinkenspeck
in 1 cm Würfel)

4 St. Mini-Pak Choi
120 ml Gemüsefond
40 ml Rahm

Salz, Muskat
frisch gemahlener weißer Pfeffer

Herstellung:

1. Den Baby-Pak Choi eventuell halbieren (vierteln) und Strunk entfernen.
2. Zwiebel in Butter anschwitzen.
3. (Eventuell Speckwürfel mit angehen lassen.)
4. Hitze reduzieren, Pak-Choi begeben kurz mitangehen lassen.
5. Mit Gemüsefond bzw. Rahm aufgießen und bei mittlerer Hitze, zugedeckt bissfest dünsten.
6. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

