

Kohl nach punjabi-Art

500 g	Weißkohl	in feine Streifen schneiden
4 EL	Öl*	in einer Pfanne erhitzen
1	Zwiebel) fein gehackt
1	Knoblauchzehe) fein gehackt
2,5 cm	Ingwer) fein gehackt
		in dem Öl anbraten
1 TL	Kreuzkümmel*) hinzufügen und
1 TL	Kurkuma*) ca. 1 Min. braten

Kohl hinzufügen und mit

1 TL	Salz*	
½ TL	gem. Pfeffer*	
2 TL	Kreuzkümmel*	
1 TL	gem. Koriander*	würzen und gut vermischen

Ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren dünsten, bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.

*** Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**