

Chinakohl-Tomaten-Pfanne

Zutaten

1 Chinakohl (ca.: 600 gr.)

1/2 Gemüsezwiebel

1-2 Knoblauchzehen

100 gr. gekochten Schinken

20 gr. Butterschmalz

1 Packung (500 gr.) stückige Tomatensoße

1/8 l Gemüsebrühe (instant)

Salz

Cayennepfeffer

1/2 Bund Petersilie

ca. 6 Scheiben Toast

Zubereitung

Chinakohl in Streifen schneiden. Zwiebel grob würfeln, Knoblauch zerdrücken oder fein würfeln. Schinken in dünne Streifen schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kohl und Zwiebel darin unter Wenden anbraten. Schinken und Knoblauch kurz mitbraten und mit Tomatensoße und Brühe ablöschen. Aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und etwas Cayennepfeffer abschmecken. Petersilie bis auf etwas zum Garnieren in Streifen schneiden. Chinakohlpfanne mit Petersilie bestreut und garniert servieren. Dazu gelb geröstete Toastbrotsscheiben reichen.