



Rezepte aus der Behr Küche

Wok-Genuss mit Mini-Wok Choi, Kohlrabi und Staudensellerie



Zutaten für 2 Personen

1 Kohlrabi
1 kleiner Staudensellerie (ca. 300g)
ca. 150g Mini-Wok Choi
1EL Sesamöl
150ml (selbstgemachte) Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

wahlweise:
etwas Sojasauce
ein paar gehackte Cashewkerne

Zubereitung:

Das Gemüse waschen und putzen. Die grünen Wok Choi-Blätter abscheiden, zerkleinern und beiseite stellen. Den Kohlrabi, Staudensellerie und die Blattrippen des Mini-Wok Choi in mundgerechte Stücke schneiden, in einer (Wok-) Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten und mit der Brühe ablöschen. Das Gemüse ist fertig, sobald die Brühe verdampft ist. Zum Ende der Garzeit die grünen Wok Choi-Blätter hinzugeben. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.