

Chinakohl mit Hack bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Chinakohl, 600 gr gemischtes Hack, 0,5 Zwiebel, 2 Päckchen Helle Soße.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel fein hacken und den Chinakohl in rund 2*2 cm große Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Das Hack in einer großen Pfanne (oder einem Wok) scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und die Zwiebel anbraten, Hack und Chinakohl zugeben und mit geschlossenem Deckel weitergaren. Die Soße (es schmeckt auch gut mit Rahmsoße oder einer Mischung aus beidem) mit ca. 3/4 der empfohlenen Flüssigkeit verrühren und zum Rest geben (Falls die Mischung zu dickflüssig wird, einfach noch etwas Flüssigkeit zugeben). Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kartoffelpüree oder Reis servieren. Guten Appetit!