

## **Weißkohl in Erdnuss- Soße**

(WGT- Buch)

1	Stück	mittelgr. Weißkohl	kleinschneiden.
1	Stück	Zwiebel	hacken, glasig dünsten.
1	Zehe	Knoblauch	hacken, zugeben, kurz mitdünsten. Den geschnittenenen Weißkohl zugeben. Unter ständigem Rühren dünsten.
3	Stück	kleingeschnittene Tomaten	zugeben. Mit
0,5	l	Wasser oder Fleischbrühe	ablöschen.
3	EL	Erdnussbutter	dazugeben. Alles mit
		Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Curry	würzen.
		gehackter Ingwer	zugeben und ca. 20 Min. köcheln lassen. Abschmecken, heiß servieren. Dazu passen gut Kochbananen.

*Schmeckt lecker! Ist einfach, vegetarisch und günstig.*