

Chinakohl mit Tomatensahne (2 Pers)

500 g Chinakohl	putzen und den Kohl der Länge nach halbieren. Kohl, ohne den harten Strunk, quer in 3 cm breite Stücke schneiden.
100g Zwiebeln 2 El. Rapsöl 1 El. Tomatenmark	fein würfeln. in einen Topf geben und erhitzen. Zwiebel darin glasig braten. kurz mit braten.
1 Tl. Paprika edelsüß 100 g Schmand	Chinakohl und unterrühren.
Salzen und pfeffern	und zugedeckt bei mittlerer Hitze 6 - 8 Min. bissfest dünsten.
2 El. Petersilie, gehackt	unter den Kohl heben.