Grünkohl crunchy



100g Zwiebel schälen, würfeln und in heißem

3 El. Öl anbraten.

500 g Grünkohl putzen, waschen, trocknen und zu den Zwiebeln geben. Anschwitzen

und mit

½ Tasse Gemüsebrühe ablöschen. Je nach Geschmack nur kurz erhitzen oder weich kochen

lassen.

1 Knoblauchzehe und die übrigen Gewürze

1 Tl. Kreuzkümmel,

1 Tl. Senf,

Salz & Pfeffer zugeben und abschmecken.

Zum Ende der Garzeit

2 El. Erdnussmus crunchy zufügen.