

## 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

fein würfeln.

2 El. Rapsöl

in einen Topf geben und erhitzen. Zwiebel darin glasig braten.

1 El. Tomatenmark

kurz mit braten.

1 Tl. Paprika edelsüß

Chinakohl  
und  
unterrühren.

100 g Schmand

Salzen und pfeffern

und zugedeckt bei mittlerer Hitze 6 - 8 Min. bissfest dünsten.

2 El. Petersilie, gehackt

unter den Kohl heben.