



## Wirsinggemüse mit Kokosmilch

### Zutaten:

2 EL Öl zum Anbraten, zum Beispiel Kokosöl  
2 Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden  
1 kleiner Kopf Wirsing in feine Streifen schneiden

1 Dose Kokosmilch (400 ml)  
Saft einer Zitrone  
2-3 TL Delikata ( Brecht Gewürz ) oder wahlweise Currypulver  
ca. 400 ml Gemüsebrühe  
Pfeffer, Salz nach Geschmack  
eventuell Chilli, wer es etwas schärfer mag  
eventuell etwas Reismehl, um die Soße zu binden

### Zubereitung:

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten.  
Die Wirsingstreifen in die Pfanne geben und etwas anschwitzen.  
Kokosmilch und Gemüsebrühe dazugießen und bei geschlossenem Deckel etwas köcheln lassen.  
Der Wirsing darf ruhig noch etwas knackig sein.  
Mit Zitronensaft, Delikata oder Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken