

Kobi Vatana (Kohl mit Erbsen)

Eigentlich bin ich sehr zufällig auf dieses Gericht gestossen: Im Kühlschrank befand sich ein verwaister «Chabis-Chopf», mit dem ich nicht so recht wusste, was anfangen. Und dieses Rezept ist eine echte Überraschung, das Zusammenspiel der Gewürze ist wunderbar, einfach darauf achten, dass der Kohl wirklich noch bissfest ist! Am besten servieren mit Chapatis, Basmati-Reis, Dal und Raita...

Originalrezept: Indiens vegetarische Küche (Monisha Bharadwaj)

Chili grün	fein gehackt	2	Stück
Ingwer	fein gerieben	2	TL
Sonnenblumenöl		2	EL
Senfsamen	schwarz	1	TL
Kreuzkümmel		0.5	TL
Asafoetida		1	Prise
Curcuma	gemahlen	1	TL
Weisskohl	dünn gehobelt	300	g
Erbsen		150	g
Salz			
Kokosraspel	frisch	2	EL



Rezept für 4 Personen

1. Chilis und Ingwer im Mörser oder in der Kaffeemühle zu einer Paste zermahlen.
2. Das Öl in einem Wok oder einem Topf mit schwerem Boden erhitzen bis es fast raucht. Die Senfsamen darin aufplatzen lassen und die Chili-Ingwer-Paste, Kreuzkümmel und Asafoetida kurz einrühren. Die Curcuma darüber streuen und sofort Kohl und Erbsen hinzufügen. Salzen und so lange rühren, bis der Kohl glasig wird. Einige Esslöffel Wasser unterrühren.
3. Bei reduzierter Hitze das Gemüse bissfest garen. Falls nötig, etwas Wasser dazugeben. Mit Kokosraspel bestreut heiss servieren.

Originalrezept: **Indiens vegetarische Küche** (Monisha Bharadwaj)