

# Möhren - Pak Choi Gemüse

## Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Großer oder 2 Kleine Pak Choi
- 2 mittelgroße Möhren
- 1 Kleiner Porree
  
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Süße Sahne
- Paprika Edelsüß
- 1 Tl Sesammus
  
- Öl zum Anbraten

## Zubereitung:

Die Zwiebel kleinschneiden und in einer Pfanne mit dem Öl anbraten.

Den Porree in feine Scheiben schneiden. Den Pak Choi in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden die Blätter feingeschnitten zur Seite stellen. Die Möhren mit einem Handhobel feinhobeln.

Das geschnittene Gemüse in die Pfanne geben und gut anbraten.

Mach ca. 10 Minuten mit der Gemüsebrühe ablöschen. Paprikapulver, Sesammus, Sahne und die Blätter vom Pak Choi hinzugeben. Nochmals kurz aufkochen lassen und mit Couscous, Reis oder auch frischem Brot servieren.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: [info@obsthof-grossmonra.de](mailto:info@obsthof-grossmonra.de)