



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



DRILL INSTRUCTOR
Superscharfes Chakalaka

Zutaten:

*1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Öl
Je 1 rote, grüne und gelbe Paprika
500 g gehobelter Weißkohl
500 g gehobelte Möhren
„Drill Instructor“
Baguette*

Nehmen Sie sich für die Zubereitung – soweit vorhanden – einen Wok zur Hand. Schneiden Sie 1 Zwiebel in dünne Scheiben, zerdrücken 2 Knoblauchzehen und schwitzen Sie dies in Öl an. Nun je 1 rote, grüne und gelbe Paprika in Streifen schneiden, hinzugeben und für 2-3 Min garen. Jetzt kommen 500 g gehobelter Weißkohl und 500 g gehobelte Möhren hinzu, bis das Gemüse knackig gar ist. Jetzt ist es an der Zeit dem Gericht mit unserem „Drill Instructor“ die gewünschte Schärfe zu verleihen. Lassen Sie das Chakalaka noch eine Zeitlang ziehen und genießen Sie ein frisches Baguette dazu.