

Der geilste Spitzkohl der Welt

Für 2 Personen:

400 g Spitzkohl 60 g Salzbuter 2 EL Sojasauce
2 Msp. Pfeffer

Spitzkohl längs halbieren und eine Hälfte in 0,5 cm dicke Streifen schneiden.

Salzbuter in einer heißen Pfanne schmelzen. Spitzkohl in die Pfanne geben und die Hitze reduzieren. Spitzkohl mit Pfeffer würzen und 1-2 Minuten anbraten. Hitze wieder etwas erhöhen und Spitzkohl für weitere 1-2 Minuten braten.

Sobald der Spitzkohl eine leicht braune Farbe hat, Pfanne vom Herd nehmen und Sojasauce darüberträufeln. Pfanne kurz wieder zurück auf die Hitze geben und Sojasauce kurz einkochen lassen. Alles gut verrühren und anrichten.

Steffen Henssler am 12. Juni 2021