

Chakalaka

für 4 Personen

Zutaten:

2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
2	große rote Chilischoten
125 ml	Öl
3	gelbe Paprikaschoten
500 g	gehobelter Weißkohl
500 g	geraspelte Möhren
5 g	Cayennepfeffer
10 g	Paprikapulver
150 g	Erbsen (aus der Dose)
	etwas Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Chilischoten putzen, waschen und halbieren. Anschließend den Stielansatz und die Kerne entfernen und die Schoten sehr klein würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Chili in der Hälfte des Öls weich dünsten.

Die Paprika putzen, waschen und halbieren. Anschließend den Stielansatz und die Kerne entfernen. Die Paprika in Streifen schneiden und zu den Zwiebeln in den Wok geben. Unter Rühren etwa 2 – 3 Minuten mitdünsten lassen.

Das restliche Öl hinzugeben; ebenso den Kohl, die Möhren und die Gewürzen und unter Rühren bissfest garen. Die abgetropften Erbsen in der Gemüsemischung erhitzen. Alles mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Rezeptinfo:

Zubereitungszeit	20 Min.
Schwierigkeitsgrad	Einfach
Hilfsmittel	Weber Wok
Zusatzinformation	ca. 10 Minuten
Grillmethode	Grillzeit indirekt