

CHAKALAKA (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

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

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Hilfsmittel: Weber Wok
Grillzeit: ca. 10 Minuten
Grillmethode: Indirekt

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. Paprika in Streifen schneiden und zu den Zwiebeln in den Wok geben. Unter Rühren etwa 2 – 3 Minuten mitdünsten lassen.

Das restliche Öl hinzugeben. Den Kohl mit den Möhren und den Gewürzen ebenfalls dazugeben und unter Rühren bissfest garen. Die Erbsen abtropfen lassen und in der Gemüsemischung erhitzen. Alles mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

