

Chakalaka

Zutaten:

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 große rote Chilischoten
125 ml Öl
3 rote Paprikaschoten
500 g gehobelter Weißkohl
500 g geraspelte Möhren
½ EL Cayennepfeffer
1 EL Paprikapulver
150 g Erbsen
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein würfeln.
Die Chilis 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.
Paprika putzen, waschen und halbieren, anschließend Stielansatz und Kerne entfernen.
Das restliche Öl hinzugeben.
Den Kohl mit den Möhren und den Gewürzen ebenfalls dazugeben und unter Rühren bissfest garen.
Paprika in Streifen schneiden und zum Kohl in die Pfanne geben.
Unter Rühren etwa 2-3 Minuten mitbraten lassen.
Abgetropfte Erbsen in der Gemüsemischung erhitzen.
Alles mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.