



## **Chinakohl Phitsanulok** **Patpaggadkhau Phitsanulok**

Herkunft: Thailand  
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

### **Zutaten für 4 Portionen**

1 Chinakohl  
1 Karotte(n)  
2 TL Honig  
1 TL Essig  
3 EL Öl

### **Vorbereitung**

Den Chinakohl waschen und in Stückchen von 1 x 2 cm schneiden. Die Karotte schälen und in feine Streifen von Streichholzgröße schneiden.

### **Zubereitung**

Das Öl in der Pfanne erhitzen, den Chinakohl und die Karotte zugedeckt 5 bis 10 Minuten pfannenrühren. Zum Schluss vorsichtig Essig und Honig dazu geben und eventuell etwas Wasser. Heiß servieren.