

## Gemüseherzen mit Sahne-Soße

750 g Brokkoli                    2 EL Öl    2 TL Maisstärke  
1 EL Sahne

**Würzmischung/Sauce:**

1/8 L Hühnerbrühe    1 TL Salz    1/2 TL Pfeffer

Nach Entfernen der äußeren Blätter den Kohl gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und, nachdem er abgetropft ist, unter fließendes kaltes Wasser halten, damit er leuchtendgrün bleibt.

Das Öl in einem Wok erhitzen und das Gemüse rasch unter Rühren braten, bis es halb gegart ist. Die Zutaten für Würzmischung und Sauce hinzufügen, den Deckel auflegen und das Gemüse köcheln lassen, bis es weich ist.

Die Maisstärke mit der Sahne verrühren, in den Wok gießen und rühren, bis die Sauce dick wird. Falls die Flüssigkeit im Wok verdampft ist, etwas kaltes Wasser hinzufügen, um ausreichend Sauce zu erhalten.

Das Gericht mit Gewürzen abschmecken, dann auf eine Servierplatte geben und sofort servieren.

Chinesisch am 13. Januar 2019