

Flower Sprouts -

Kalettes Salat mit Peperoni, Ingwer und Chili



Zutaten

500g	Kalettes
1	gelbe Peperoni
1	rote Chili
1cm	Ingwerwurzel
1 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Peperoni und Chili in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Kalettes waschen und grobe Stücke am Stiel entfernen.
2. Tropfnasse Kalettes in einer großen Pfanne im heißen Olivenöl anbraten, Ingwer, Chili und Peperoni dazugeben und alles 3-5 Minuten braten, bis die Kohlröschen schön knusprig werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

En Guete!

guggismaert.ch/rezepte

**Guggi's
Markt** lokal &
frisch