

Tatsoi

Tatsoi stammt aus Asien. Wegen seiner kleinen, löffelförmigen Blätter wird der Tatsoi auch Löffelsenf oder Blattsenf genannt. Er ist ebenso als Rosetten-Pak Choi bekannt. Wie seine Namen verraten, hat Tatsoi einen milden, senfähnlichen Geschmack, wobei die jüngeren Blätter dem Spinat ähneln. Die widerstandsfähige Pflanze gedeiht auch bei kühlem Wetter und kann kurzzeitig Temperaturen von bis zu -26 °C standhalten. Selbst Schneefall ist kein Problem, weswegen Tatsoi das ideale Wintergemüse ist. Dabei wächst der Tatsoi zweijährig, wobei er im zweiten Jahr einen bis zu 1 m hohen Blütenstand ausbildet und die Samenbildung stattfindet.



Verwendung:

Tatsoi kann auf viele Arten verwendet werden. Als Pesto, Salat, gedünstet, als Pfannengericht, Tatsoi-Gemüse und zum Garnieren von Suppen eignet sich der Kohl wunderbar. Er ist ein sehr vielseitiges Blattgemüse, das sowohl roh als auch gekocht serviert werden kann. Dabei kommt Tatsoi überall dort zum Einsatz, wo Sie auch Spinat oder Pak Choi verwenden würden.