

Rezept

Wirsing zu Pasta

Zutaten für ca. 2 Portionen: Arbeitszeit: ca. 15 min

- 1 kleiner Wirsing
- 250g Schinkenspeck
- 250g Pasta (Spaghetti o.ä.)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Paprika
- 100g Schmelzkäse
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 200g Sahne
- 2 EL Olivenöl
- Muskat
- Salz und Pfeffer

Den Wirsing waschen und in kleine Stücke schneiden, den Strunk in der Mitte entfernen. Etwas Öl in einem hohen Tiegel oder Topf erhitzen. Die Zwiebel fein hacken und in dem Tiegel kurz anschmoren, die Knoblauchzehe dazu pressen.

Nun den Schinkenspeck, klein gewürfelt, dazu geben und dann auch die Wirsingstückchen einrühren. Die Paprika waschen und ganz fein würfeln, ebenfalls dazu geben. Alles zusammen für etwa 5 Minuten schmoren, dann die Brühe dazu geben und alles zugedeckt für ca. 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit schon wie gewohnt die Nudeln kochen.

Nun die Sahne zum Wirsing geben und alles gut verrühren, den Schmelzkäse in kleinen Stücken mit unterrühren bis er vollständig geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen und gut abschmecken.

Die Nudeln gut abgießen und abtropfen lassen, schon kann serviert werden. Die Nudeln mit etwas der nun fertigen Wirsing Sauce schön anrichten.

Guten Appetit!

[Zurück](#)