

Wirsingpfanne

mit Birnen

Bio Kochbox KW 52



Wirsingpfanne

mit Birnen



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 10 g getrocknete Tomaten
- ¼ Wirsing
- 1 Zwiebel
- ¼ Chili, entkernt
- 1 Birne
- ½ TL Rosmarin

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Zucker
- ½ TL Speisestärke
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- Muskat

Zubereitung:

Tomaten in heißem Wasser einweichen. Wirsinghälfte nochmal teilen, äußere Blätter und Strunk entfernen. Wirsing in 2 cm dicke Streifen schneiden. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch und Chili fein hacken. Tomaten in feine Streifen schneiden. Birnen schälen, achteln und entkernen. 20 g Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln, Chili und Knoblauch 2 Minuten darin andünsten.

Tomaten zugeben und 1 Minute mitdünsten. Wirsing zugeben und nochmals 1-2 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Wirsing zugedeckt 10 Minuten garen. Speisestärke mit kaltem Wasser glattrühren, zum Wirsing geben und 3-4 Minuten kochen lassen. 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Birnen darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten andünsten.

Zucker, Pfeffer und Rosmarin zugeben und in 1-2 Minuten hellbraun karamellisieren. Wirsing und Birnenspalten gemeinsam anrichten und servieren.



Unsere Weinempfehlung
BLAUFRÄNKISCH
HALBTROCKEN

