

# Wirsingpfanne mit Birnen

Bio Kochbox KW 52

---



BIO DEINE  
KOCHBOX



# Wirsingpfanne mit Birnen



## MENGENHINWEIS:

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

## Für 2 Portionen:

10 g getrocknete Tomaten  
 $\frac{1}{4}$  Wirsing  
1 Zwiebel  
 $\frac{1}{4}$  Chili, entkernt  
1 Birne  
 $\frac{1}{2}$  TL Rosmarin

## Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer  
1 EL Zucker  
 $\frac{1}{2}$  TL Speisestärke  
1 Knoblauchzehe  
20 g Margarine  
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 midünsten. 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 Margarine 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