

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Wirsinggemüse

Zutaten: 1 Kopf Wirsing, 3-4 Löffel Creme fraiche, 50-75 gr. durchwachsenen Speck, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Den Kohl vierteln, den Strunk herausschneiden. Die Blätter in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser zirka 2 Minuten blanchieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. Den Creme fraiche unterrühren, dann den Kohl erhitzen. Gebratenen und durchwachsenen Speck unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)