



Rahm-Wirsing Pasta

Arbeitszeit: ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 20 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

1	Wirsing
250 g	Nudeln
100 g	Speck
1	Zwiebel
¼ Becher	Schlagrahm
1 EL	Weißwein oder
1 Spritzer	Zitronensaft
	Öl
	Salz
	Pfeffer
	Muskat- nuss o. Macis

ZUBEREITUNG

Den Wirsing halbieren, den Strunk entfernen und 7-10 Min. in Salzwasser kochen. Dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden.

Zwischenzeitlich die Nudeln aufsetzen.

Dann zunächst den Speck würfeln und in Öl bis zur gewünschten Bräune anbraten. Anschließend die Zwiebel würfeln und einige Minuten mitbraten.

Den Wein, bzw. Zitronensaft, und den Rahm zu Speck und Zwiebeln geben und aufkochen lassen. Den Wirsing hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss bzw. Macis abschmecken.

Die Nudeln abschütten, mit in die Pfanne geben und gut mit der Sauce vermischen.

Statt Speck kann auch ein würziger Käse verwendet werden. Diesen raspeln und erst kurz vor den Nudeln zur Sauce geben.

Fleischgericht | Topf-/Pfannengericht