



Wirsing mit Frischkäse

Arbeitszeit: ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 15 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

½ - 1	Wirsing
1 EL	Butter
100 g	Bio-Frischkäse (Ziege)
1 EL	Milch
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Strunk des Wirsings entfernen und die Blätter in Streifen schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und den Wirsing darin ein bis zwei Minuten andünsten. Anschließend mit Wasser ablöschen und so viel einfüllen, dass der Topf etwa 1 cm gefüllt ist. Das Wasser leicht salzen und bei geschlossenem Deckel maximal 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Den Wirsing herausnehmen und beiseite stellen. Nun den Frischkäse zusammen mit der Milch und dem Pfeffer in das Kochwasser einrühren und als Soße zum Wirsing reichen.

VEGETARISCH | Topfgericht