

WIRSING-KARTOFFEL PFANNE MIT SPECK

WIRSING-KARTOFFEL PFANNE MIT SPECK

An kalten Tagen darf ruhig etwas Deftiges auf den Tisch kommen - trotzdem sollte es unter der Woche auch nicht allzu lange dauern ein leckeres Abendessen zu zaubern. Im Sommer würde es eine frische Gemüsepfanne geben und die kann ja im Winter nicht ganz verkehrt sein, oder? Bei mir sind Kartoffeln und Wirsing mit Speck und Zwiebeln in die Pfanne gewandert - abgerundet mit einem Klecks saurer Sahne. Super einfach und schnell gemacht, so schmeckt sogar der Winter!



Zutaten für 2 Personen:

3-4 mittelgroße Kartoffeln, ca. 150g

1 rote Zwiebel

etwas Rapsöl

6 Blätter Wirsingkohl

5-6 braune Champignons

80g Speckwürfel

ca. 2 Tassen Wasser

Pfeffer & Salz

2 Pimentkörner

2 EL saure Sahne

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in „Halbringen“ aufschneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln gold-gelb anbraten. Dann die Zwiebeln dazu geben.



Die Pilze vierteln und zufügen. Mit Pfeffer, Salz und den zerstoßenen Pimentkörnern würzen. Anbraten bis auch die Pilze etwas Farbe bekommen. Dann den Speck mit in die Pfanne geben.



Aus den Wirsingblättern die Rispen entfernen und den Kohl in Streifen schneiden. Zu dem restlichen Gemüse in die Pfanne geben und etwas anschwitzen. Dann eine Tasse Wasser dazu geben und immer wieder umrühren. Wenn das Wasser verdampft ist ruhig noch eine zweite Tasse Wasser in die Pfanne geben. Auf mittlerer Stufe köcheln lassen bis der Wirsingkohl gar ist. Dann bei kleiner Hitze die Saure Sahne einrühren und alles nochmal mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Die Wirsing-Kartoffel Pfanne auf zwei Teller verteilen und sofort servieren.

Guten Appetit!

