

Wirsing-Steinpilz-Pfanne

FOODBOX



Zutaten für 2 Personen

- > 1 Schalotte
- > 1 Knoblauchzehe
- > 500 g Wirsing
- > 150 g Steinpilze
- > 2 EL Rapsöl
- > Salz/Pfeffer
- > 1 Msp. Kreuzkümmel; gemahlen
- > 1 Prise frisch geriebenene Muskatnuss
- > 1 Msp. Paprikapulver; edelsüß
- > ca. 150 ml Gemüsebrühe
- > 50 ml Sahne
- > 2 EL Pinienkerne
- > 2 Vinschgerl oder Roggenbrötchen

Zubereitung in 30 Minuten

- 1 Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken.
- 2 Wirsing putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden oder hobeln, den harten Strunk dabei entfernen. Steinpilze putzen und in grobe Stücke schneiden.
- 3 Schalotte und Knoblauch in heißem Öl in einer Pfanne glasig anschwitzen. Wirsing dazugeben und unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Minuten dünsten.
- 4 Pilze untermischen und ca. 3 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Muskat und Paprikapulver würzen. Brühe und Sahne angießen und den Wirsing in ca. 8 Minuten bissfest garen.
- 5 Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- 6 Wirsing-Steinpilz-Pfanne abschmecken und mit den Pinienkernen bestreut servieren. Dazu je 1 Vinschgerl oder Brötchen reichen.

