

Wirsing – Eintopf vegetarisch von Maria



Hier wurde auf farbliche Akzente verzichtet. (Auf Wunsch kann eine gewürfelte Möhre mitgekocht werden.)

Zu diesem Gericht passt Senf, ein Spiegelei und für Fleischliebhaber Kassler oder geräucherte Mettenden.

Rezept für ca. 6 Personen:

Zutaten und Zubereitung

8 Schalotten

in kleine Würfel schneiden.

Margarine

auslassen und die Zwiebeln darin leicht bräunen. Nun die

Ca. 8 mittelgroße Kartoffeln

(mehlig-kochend) würfeln und mit anbraten, Dabei würzen mit

Salz, Pfeffer, ger. Knoblauch

Für die Bekömmlichkeit nach Belieben

etwas Kümmel (1 Möhre?)

mit garen. Mit Wasser ablöschen und

Gemüsebrühe, Curry,

mittelscharfer Senf (ca. 1 Eßl.)

würzen. Dann den geschnittene



Wirsing darauf geben und im geschlossenen Topf garen. Ca. 35 Min.

Kurz durchstampfen und servieren.

Guten Appetit