

- Rezept der Woche -

Wirsingintopf

Zutaten für vier Personen

- 500-800 g Wirsing
- 1 große Zwiebel
- 300 g rote Linsen
- 500 ml Wasser
- 3 TL Gemüsebrühe
- 300 g Kartoffeln
- 350 g Karotten
- 1 Prise Muskatnuss
- Kümmel
- 100 g Schmelzkäse
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Braten
- 2 EL Petersilie

Zubereitung

- Wirsing putzen, waschen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
- Kartoffeln und Karotten waschen, schälen und in Würfel schneiden
- Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Wirsing zugeben und mitdünsten. Mit Muskatnuss und Kümmel würzen
- Wasser zugießen und zum Kochen bringen, dann die Gemüsebrühe darin auflösen
- Karotten und Kartoffeln zugeben und ca. 10 Min. zugedeckt köcheln lassen
- Danach die Rote Linsen zugeben, gut vermischen und noch ca. 20 min zugedeckt köcheln lassen
- Schmelzkäse unterrühren und mit Petersilie garniert servieren

Guten Appetit!