



Gebratener Wirsing mit Tomatensoße

Zutaten:

1/2 Wirsing
Zwiebeln
Knoblauch
gehackte Tomaten
Tomatenmark
Chili
Kartoffeln
Paprika
Butter
Bacon



Zubereitung:

Vierteln Sie den Wirsing und schneiden Sie den Strunk ab, aber nicht ganz, damit der Wirsing zusammenhält. Braten Sie ihn kurz in einer Pfanne an und Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Schneiden Sie die Kartoffel in Würfel. Schneiden Sie eine Zwiebel, Knoblauch, Tomate und Paprika klein.

Wenn der Wirsing kurz angebraten ist nehmen Sie ihn aus der Pfanne. Geben Sie anschließend Zwiebel und Knoblauch zum anschwitzen in die Pfanne. Dann das restliche Gemüse und lassen Sie es kurz anrösten. Löschen Sie mit den gehackten Tomaten ab. Geben Sie Salbei oder Rosmarin dazu, außerdem etwas Tomatenmark. Verdünnen Sie mit Wasser, wenn es Ihnen zu dick ist. Legen Sie den Wirsing dazu, machen Sie den Deckel auf den Topf bzw. die Pfanne und lassen Sie alles etwa 20 Minuten durchköcheln. Geben Sie zum Abrunden kurz vor dem Servieren noch ein Stück Butter dazu.

Wenn Sie mögen braten Sie noch etwas Speck in einer Pfanne aus und geben Sie ihn am Ende beim Servieren über das Gericht.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.