Rezept

Wirsing mit Portobello

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 30 min
- 1 kleinen Wirsing
- 3-4 Champignon Portobello
- Salz und Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bd Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Becher Kokosmilch

Den Wirsing waschen und in Zarte Streifen schneiden. Die Zwiebel würfeln und in etwas Öl anbraten. Die Wirsingstreifen dazu geben und mit anbraten. Die Pilze putzen, in schöne Stücke schneiden und mit in der Pfanne kurz braten. Alles mit der Kokosmilch ablöschen und etwas Salz und Pfeffer dazu geben. Die Knoblauchzehen einpressen und alles gut ziehen lassen und abschmecken.
Die Petersilie waschen und fein hacken, überstreuen und schon kann serviert werden.

Guten Appetit!