Rezept

Wirsingpfanne mit Champignon

Zutaten für ca. 4 Portionen
Arbeitszeit: ca. 15 min

- 1 Wirsing
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Champignon
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Sojasauce
- 400g Schlagsahne
- 500g Hackfleisch gemischt

Den Wirsing, waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Die dicken Strunkteile dabei entfernen. Die Zwiebel und den Knoblauch putzen und klein hacken, die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch, klein gezupft dazu geben und scharf anbraten. Wenn das Fleisch eine schöne Farbe bekommen hat kann das Gemüse dazu gegeben werden. Alles zusammen für noch ca. drei Minuten braten. Mit der Sahne und der Sojasauce aufgießen und für weitere zwanzig Minuten garen. Immer mal gut durchrühren und wieder abdecken.

Nun kann schon serviert werden. Wer mag kann dazu gern Kartoffeln oder Nudeln anrichten.

Guten Appetit!

KW47_Wirsing_mit_Champignon.pdf