



Wirsing-Pfanne mit Maultaschen

Zutaten:

1/4 Kopfwirsing
6 Maultaschen
2 Zwiebeln
500g Creme Fraiche
5 Scheiben Bacon
2 Knoblauchzehen
Butter
Tomaten
Walnüsse
Petersilie
Chilli, Öl
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Zwei Pfannen auf den Herd stellen und erhitzen. In eine Pfanne ein Stück Butter geben und die Maultaschen von beiden Seiten goldbraun anbraten. Den Speck in Streifen schneiden und in der anderen Pfanne gut rausbraten. Die äußeren Wirsingblätter vom Wirsingkopf abtrennen und gut waschen. Den Strunk raus schneiden und die Blätter in dünne, nicht zu lange Streifen schneiden. Wenn der Speck knusprig angebraten ist, die Zwiebeln schälen, würfeln und zum Speck geben. Knoblauchzehen schälen, klein schneiden und ebenfalls zum Speck geben. Die Maultaschen ein bisschen salzen. Den geschnittenen Wirsing mit den Walnüssen und Chiliflocken in die Speckpfanne geben und kurz anrösten. Die Mischung mit Creme Fraiche und ein bisschen Wasser ablöschen und gut verrühren. Die Kirschtomaten halbieren und zur Wirsingmischung geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die angebratenen Maultaschen in Scheiben schneiden und zum Wirsing geben. Alles gut durchschwenken. Petersilie hacken, in die Pfanne geben und nochal gut verrühren. Fertig, Anrichten, Servieren, genießen!
Viel Spaß beim Nachkochen!



FRANKEN
FERNSEHEN