



Rezept für Rahmwirsing

200 g Porree,	in feine Scheiben schneiden. In einem Topf
2 EL Olivenöl	erhitzen und den Porree darin anschwitzen.
800 g Wirsing	vierteln, den Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden und hinzugeben. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und mit etwas Wasser ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 15 Min. garen. Wenn der Kohl weich ist,
150 g Crème fraîche	unterrühren und mit frisch geriebener
Muskatnuss	würzen. Dazu passen Pellkartoffeln, Spätzle oder kurzgebratenes Fleisch.