

Wirsingachtel mit Salbeibutter und Käse

192

Typ: Gemüse

Quelle: e&t 1985, 10, 17

Bemerkungen:

Zutaten: Für 4 Portionen als Beilage oder als kleines Hauptgericht:
1 Kopf Wirsingkohl (etwa 850 g)
60 g Butter Salz
10-12 kleine Salbeiblätter
60 g Gruyere oder Emmentaler Käse

Rezept: Die äußeren Blätter vom Wirsing ablösen. Den Wirsing waschen, dann achteln, ohne dabei den Strunk herauszuschneiden.

Die Butter in einem breiten Topf (alle Wirsingachtel müssen nebeneinanderliegen können) aufschäumen lassen. Die Wirsingachtel in die Butter legen, salzen, 5-6 EL Wasser zugeben, die Salbeiblättchen einstreuen. Wirsing zugedeckt bei milder Hitze 7-8 Minuten dünsten. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen.

Wirsingachtel wenden, eventuell noch einmal 2-3 EL Wasser zugeben. Wirsing weitere 7-8 Minuten dünsten. Das Wasser sollte in dieser Zeit verdampft sein.

Wirsingachtel auf einer ofenfesten Platte anrichten, mit der Salbeibutter aus dem Topf begießen. Den Käse grob raffeln und darüberstreuen. Platte auf die oberste Einschubleiste im Backofen setzen. Den Käse in etwa 5 Minuten schmelzen lassen. Die Wirsingachtel auf der Platte zu kurzgebratenem Fleisch servieren.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten Garzeit: 20 Minuten

Umluftherd: etwa 10 Min. bei 175 Grad