



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Rahmwirsing







Einkaufsliste:

Wirsingkohl, 1 kleinen
Kartoffel, 1 große mehlig kochend
Rapsöl
Lauchzwiebeln, 2
Zwiebeln, 2
Frischkäse
Muskatnuß
Pfeffer
Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

	 einfach / schnell	 preiswert
	 warm servieren	 gut einzufrieren
 vegetarisch		

Vorbereitung:

- die äußeren Blätter entfernen
- den Boden abschneiden
- die Wirsingblätter von außen nach innen abtrennen
- den harten Strunk bei jedem Blatt rausschneiden
- die Kartoffel ca. 30 min. kochen, abkühlen, schälen und in Würfel schneiden
- die Zwiebeln klein schneiden
- die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden

Zubereitung:

- in einem großen Topf mit Salzwasser die Wirsingblätter ca. 10 min. kochen
- und anschließend in sehr kaltem Wasser abschrecken
- gut abgetropft klein schneiden
- die Zwiebeln in Rapsöl anschwitzen,
- den klein geschnittenen Wirsing und die Kartoffelwürfel zufügen
- den Frischkäse (ca. 200 g) einrühren
- mit geriebener Muskatnuß, Pfeffer und Salz abschmecken



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tipps:

- Klein geschnittene Schinkenwürfel ca. 5 min. im Rapsöl anschwitzen, dann erst die Zwiebeln zufügen und ca. 2 min. mitschwitzen.
- Mit dieser Variante wird aus einer Beilage ein eigenständiges Gericht.
- Den Rahmwirsing in halbhohen Gläsern mit einer Dessertgabel servieren.
- Das Gericht wird luxuriös durch oben liegende Ergänzungen:
- gebratene Jakobsmuschel am Zitronengrasspieß
- gebratene Lachswürfel am Bambusspieß
- gebratene Riesengarnelen

Dazu paßt

- ein feinherber Riesling oder ein Winzersekt aus Riesling.