

Wirsing-Püree mit Bratwürstchen

Zutaten

- 1 kg Wirsing
- 60 g Speck, durchwachsen u. geräuchert
- 1 EL Butter
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Fix für Rahm Champignons 3
- TL THOMY Senf scharf (Tube)
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 g Bratwürstchen

Zubereitung

1. Wirsing putzen, waschen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. In einem Topf ausreichend gesalzenes Wasser (ca. 2 l) zum Kochen bringen und die Wirsingstreifen 10 Min. kochen. Abtropfen lassen.
2. Speck in Streifen schneiden. In einem Topf Butter heiß werden lassen und die Speckstreifen 4 Min. braten. Die Hälfte der Speckstreifen aus dem Topf nehmen und warm stellen.
3. Die Wirsingstreifen in den Topf geben und 3 Min. dünsten. Wasser zugießen. MAGGI fix & frisch Rahm Champignons einrühren und aufkochen. Mit einem Schneidstab grob pürieren. THOMY Scharfer Senf einrühren.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Bratwürstchen von beiden Seiten ca. 5 Min. braten. Das Wirsingpüree mit den Bratwürstchen auf Tellern anrichten und mit den Speckstreifen garniert servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder Knödel.

Nährwert-Anzeige

Energie	510 Kilokalorien
Protein	25 g
Kohlenhydrate	12 g
Fette	40 g

🕒 30 Minuten

⊕ 4 Portionen