



## Pikantes Kräuter-Wirsinggemüse

Gibt es was Besseres als frischen Wirsing? Hier haben wir ein deftiges Rezept für Euren Wirsing entwickelt, probiert es doch einfach mal aus!

Zutaten für 4 Personen

- 1 Kopf Wirsing
- Alpensteinsalz
- 2 TL "Liebstöckel"
- 50 g Pinienkerne
- 100 g geräucherte Speckwürfel
- 1 TL Kräutermischung "Genuss aus dem Süden"
- 100 g Appenzeller Käse
- 1/2 TL "Pfeffer schwarz" frisch gemahlen

Den Wirsingkohl entblättern und die äußeren grünen Blätter waschen.

In einem Topf Wasser aufkochen lassen, Salz und "Liebstöckel" zugeben und die ganzen Wirsingblätter in das kochende Wasser einlegen. Mit einem Kochlöffel die Blätter nach unten ins kochende Wasser drücken und etwa 1 Minuten kochen lassen.

In einer großen Schüssel kaltes Wasser einfüllen. Die Wirsingblätter aus dem Kochtopf nehmen und sofort in das kalte Wasser einlegen. Dadurch erhält der Wirsing eine schöne grüne Farbe.

Die Blätter in einem Sieb abtropfen lassen.

In einer beschichteten Pfanne zuerst ohne weitere Fettzugabe die Pinienkerne ringsum anrösten und beiseite geben. In der gleichen Pfanne die Speckwürfel anbraten und beiseite geben.

Die Wirsingblätter in dünne Streifen schneiden.

Die Äpfel vierteln, Kernhaus entfernen, schälen, und in Würfel schneiden.

Den geschnittenen Wirsing mit “Genuss aus dem Süden” in die Pfanne zum Ausbratfett vom Speck geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden etwa 5 Minuten schmoren lassen. Die Apfelstückchen mit in die Pfanne geben und weitere 2 - 3 Minuten unter mehrfachem Wenden mitgaren. Mit Salz und reichlich “Pfeffer schwarz” würzen.

Den Käse in kleinen Stückchen auf den Wirsing legen und einen Deckel auf die Pfanne setzen, damit der Käse schön schmilzt.

Mit Speckstücken und Pinienkernen bestreuen und sofort, heiß servieren.  
Dazu schmeckt Baguette oder Bratkartoffeln.

**Tipp:**

Für dieses Wirsinggericht kann man anstatt dem Appenzeller Käse auch einen anderen gut schmelzenden Käse wie einen milden Gorgonzola verwenden.

Die Zugabe von frischen Äpfeln passt sehr gut zum etwas herben Geschmack des Wirsings und bringt eine pikante Süße in das Gemüsegericht.