



# Unsere Rezeptempfehlung zur BioBox KW 27

## Wirsing mit Tomaten

### Zutatenliste:

1 Wirsing  
6 EL Olivenöl  
Kräutersalz  
Pfeffer  
250 ml Gemüsebrühe  
40 g Pinienkerne od. Mandelstifte  
100 g durchwachsenen Speck  
oder ger.Tofu  
ca. 250 g Tomaten  
2 TL getr. Basilikum  
80 g Pecorino  
1 Knoblauchzehe

### Zubereitung:

Den Wirsing vierteln und in einem Bräter in 4 EL heißem Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe dazugießen und den Wirsing zugedeckt 20 Min schmoren.

Pinienkerne oder Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und herausnehmen.

Speck in Streifen oder Tofu in Würfel schneiden. 2 EL Öl in die Pfanne geben und die Speckstreifen oder Tofuwürfel darin knusprig braten. Knoblauch zugeben. Tomaten halbieren und mit dem Basilikum in die Pfanne geben, 1 Min. offen dünsten, mit Pfeffer würzen und über die Wirsingspalten verteilen. Vor dem Servieren mit den Pinienkernen oder Mandelstiften bestreuen.