DAS SCHLOSS
AN DER EISENSTRASSE

Wirsing Spaghetti

Zutaten für 4 Portionen

100	g	Parmesan
500	g	Spaghetti (Vollkorn)
1	kpf	Wirsing
1	EL	Butter 1 Prise Salz und Pfeffer
1	Prise	Kümmel (gemahlen)
50	ml	klare Gemüsesuppe (oder Wasser)
200	ml	Obers
1	Stk	Zwiebel (rot) 1 Zehe Knoblauch
100	g	Birnenrohschinken (oder Speck)

Zubereitung

1. Für die Spaghetti mit Wirsing den Strunk vom Wirsing entfernen, die Blätter waschen und dann in feine Streifen schneiden. Zwiebel & Knoblauch schälen und klein schneiden. Speck in feine Streifen schneiden.
2. Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen und abseihen.
Inzwischen den Wirsing mit dem Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit Butter anbraten. Speck zufügen. Alles kurz anbraten.
3. Anschließend die Suppe und Obers zugießen und 10 Minuten dünsten lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist.
4. Vor dem Servieren die Spaghetti untermengen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und nach Wunsch mit Parmesan bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht

Küchenchef Wolfgang Draxler