



Wirz mit Butter und Penne

Wirz in der Suppe oder gefüllte Wirzblätter, so zubereitet kennt man das kräftige Kohlgemüse gut. Wirz einfach so, als einfaches Gemüse geschmort, ist eher weniger geläufig. Mit viel Butter zubereitet wird er zu einem köstlichen Gemüsegericht, zu dem es nicht mehr viel braucht: Bouillon, wenig Pfeffer, Muskatnuss und etwas Zucker. Vermischt mit Penne und Parmesan wird er zu einem einfachen Gericht mit viel rustikalem Charme.

Zutaten (pro Portion)

| | |
|------|---------------------|
| 200g | Wirz |
| 30g | Tafelbutter (1) |
| 1dl | Gemüsebouillon |
| 1-2 | Prisen Zucker |
| | Pfeffer, Muskatnuss |
| 50g | Penne |
| 20g | Parmesan gerieben |
| 10g | Tafelbutter (2) |
| | Salz |

Zubereitung

Blätter vom Wirz ablösen, Strunk wegschneiden. Grobe Blattkiele flachscheiden, Blätter zu 5-6cm grossen Stücken schneiden.

30g Butter in eine Bratpfanne geben und aufschäumen lassen. Temperatur zurückstellen und den Wirz zugeben, Deckel aufsetzen und dünsten bis der Wirz deutlich zusammengefallen ist (ca. 15 Minuten). Dabei ab und zu wenden. Der Wirz sollte dabei nicht, oder kaum braun werden. Bouillon zugießen und zugedeckt schmoren bis der Wirz weich ist (ca. 40 Minuten).

Penne in Salzwasser gar kochen.

Nochmals Butter zugeben (10g), mit Pfeffer, Zucker und nicht zu knapp Muskatnuss würzen. Penne abgiessen und zum Wirz geben, mit Käse bestreuen und vermischen.





reichlich Butter..



