

Wirsing à la crème

für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 20 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 1.25

Nährwert pro Rezept

225 Kcal, 19 g Fett, 7 g KH

Zutaten

10 g Butter

20 g Zwiebeln, fein hacken

1 andünsten

200 g Wirsing, Streifen

5 cl Gemüsebouillon (RL Gewürz)

2 cl Rahm

Tonamat (RL Gewürz)

2 Wirsing mitdünsten
mit Bouillon ablöschen
Rahm zugeben und
zugedeckt ca. 20 Minuten weichschmoren
nach Belieben würzen