

Wirsing mit getrockneten Tomaten

Zutaten für 4 Portionen:

1 Wirsing – 100 g getrocknete Tomaten – 1-2 TL schwarze Olivenpaste – 3 EL Olivenöl – 1 Knoblauchzehe – 200 g Zwiebeln – 10 schwarze Oliven – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Wirsing vierteln und den Strunk entfernen. Blätter in schmale Streifen schneiden
- Getrocknete Tomaten klein schneiden; Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Oliven entsteinen und in grobe Stücke schneiden
- Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und getrocknete Tomaten darin andünsten
- Olivenpaste einrühren und den Wirsing zugeben
- Im geschlossenen Topf bei milder Hitze garen
- Mit Salz und Pfeffer würzen und die Olivenstücke untermischen
- Dazu passen Salzkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

