

## Wirsing-Zwiebel-Pfanne mit Walnüssen und Speck

- 1 Wirsing
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Frischkäse oder Creme Fraîche
- 150ml Gemüsebrühe
- 2 TL Senfsamen
- 1 handvoll Walnusskerne (ca. 50g)
- Salz
- optional: 1 Packung Bacon

Vom Wirsing die äußeren zähen Blätter entfernen und den Wirsing vom Strunk befreien. In Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Halbringe schneiden. Walnusskerne hacken. Bacon in Würfel schneiden.

In einer großen Pfanne ohne Fett die Walnüsse rösten, bis sie duften. Beiseite stellen. Wer Bacon dazu geben möchte, röstet diesen ebenfalls in der Pfanne, bis er schön knusprig ist und stellt ihn ebenfalls beiseite.

Anschließend etwas Bratfett erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. Wirsing dazu geben und mit dünsten. Brühe angießen, Senfkörner unterrühren und zugedeckt ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis der Wirsing gar ist. Frischkäse/Creme Fraîche unterrühren, mit Salz abschmecken und die Walnusskerne und den Bacon darüber streuen.

Dazu passen super Spätzle oder (Brat-) Kartoffeln.

Guten Appetit!