

Spitzwirsing mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln – 1-2 Köpfe Spitzwirsing (je nach Größe) – Salz – Pfeffer – Muskatnuss – 20 g Butter – 3 EL Mehl

Zubereitung:

- Spitzwirsing halbieren, den Strunk entfernen, die Blätter in Streifen schneiden und waschen
- Kartoffeln gründlich abbürsten und kochendem Wasser garen
- Spitzwirsing in etwas Salzwasser dünsten bis er gar, aber noch leicht bissfest ist (etwa 5 Minuten reichen, so bleibt der Geschmack am besten erhalten). Durch ein Sieb abgießen und das Kochwasser auffangen
- Butter in einem Topf zerlassen, Mehl mit dem Schneebesen einrühren und unter ständigem Rühren nach und nach das Kochwasser zugießen bis eine sämige Sauce entsteht
- Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und unter den Spitzwirsing mischen
- Zum Servieren ein kleines Stück Butter darüber geben

Wir wünschen guten Appetit!

