

Tel . 07223 / 806 22 30  
Fax. 07223 / 806 22 55  
email:info@gaertnerhofdecker.de



## Rezept für KW 17-12

### Wirsing in Kressesahne mit wachsweichen Eiern

Dazu passen Kartoffeln oder  
Kartoffelpüree.

1/2 Wirsing  
20 g Butter  
Kräutersalz  
Pfeffer a. d. Mühle  
Muskatnuss  
1/8 l Gemüsebrühe  
125 ml Sahne  
1-2 Eier  
1 Eigelb  
1/2 Beet Kresse

Den Wirsing putzen, waschen, vierteln und dann den Strunk herausschneiden. Wirsingviertel in Streifen schneiden. In der Butter andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Brühe und Sahne zugießen und alles bei milder Hitze zugedeckt 15-20 Minuten garen. 1-2 Eier 4-6 Minuten wachsweich kochen, abschrecken und pellen, dann halbieren. Das Eigelb verquirlen, Wirsing vom Herd nehmen, das Eigelb einrühren, nicht mehr kochen lassen. Die Kresse schneiden und zum Wirsing geben. Abschmecken und mit den halben Eiern servieren.  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Originalrezept aus der Greenbag- Küche