Wirsingpasta mit Speck

PORTIONEN: 2 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

300–350 g Pasta (Penne)
1 kleiner Wirsing (ca. 600–800 g) äußere Blätter entfernen, Strunk entfernen, in Streifen schneiden
150–200 g Speckwürfel
alternativ: veganer Speckersatz / Räuchertofu-Würfel
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1–2 Knoblauchzehen, fein gehackt
200 ml Sahne oder Pflanzensahne
100 ml Gemüsebrühe
50–70 g frisch geriebener Parmesan
vegan: Hefeflocken oder veganer Reibekäse
1 EL Butter oder Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat
optional: etwas Zitronenabrieb oder Zitronensaft

Zubereitung

In reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.
Speckwürfel in einer großen Pfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen und beiseitestellen. Bei veganem Speckersatz: in etwas Öl anbraten. Butter bzw. Öl in derselben Pfanne erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, Knoblauch kurz mitbraten. Wirsingstreifen in die Pfanne geben, gut durchmischen und 3–4 Minuten zusammenfallen lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Sahne zugießen, mit Salz, Pfeffer & Muskat würzen. 5–8 Minuten sanft köcheln lassen. Wirsingpasta und Speck (oder Ersatz) in die Pfanne geben, alles cremig vermengen. Parmesan unterheben oder frisch darüber reiben. Optional einen Hauch Zitronenabrieb hinzufügen.

Lindchen schmeckt