



## Tillman's Rezept-Tipp

### Feuriger Wirsing

Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden. Wirsing säubern und in Streifen schneiden.

Öl erhitzen Zwiebel und Knoblauch andünsten, Cayennepfeffer kurz mit anschwitzen, Wirsing unterheben, kurz anbraten. Mit Wasser ablöschen, aufkochen lassen. Brühe und Tomatenmark einrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 min. schmoren. Dann mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und zum Schluss den Frischkäse unterrühren.

**Zutaten: 1 Zwiebel(n), 1 kl. Kopf Wirsing, 1 Zehe/n Knoblauch, 4 EL Öl, 4 EL Tomatenmark, 2 EL Gemüsebrühe, Instant , 1 TL, gestr. Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer, schwarz, 1 Prise Zucker, 4 EL Frischkäse (Peperoni), 600 ml Wasser**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*

