Wirsing mit Kräuterknödel

Da ich seit einigen Wochen selbst an einer Ernährungsumstellung arbeite und viele Gäste Vegetarisch wünsche erarbeite ich nach und nach neue Rezepte
Da ja auch das Geld nicht bei jedem Locker Sitzt sollten die Gerichte nicht viel kosten und lecker sein

Wirsing

50 Gramm Butter
200 mlSahne
500 Gramm Wirsing

Die Zubereitung ist kinderleicht. zunächst die dicken Strünke der einzelnen Blätter entfernen. Danach wird der Wirsing in feine Streifen schneiden und in der Butter angeschwitzt. Anschließend die Sahne darüber gießen und so den Wirsing weich kochen. Nicht wundern, wenn die Sahne immer weniger wird. Nun die richtige Konsistenz je nach Geschmack finden. Wer mag kann das ganze noch mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen. Fertig

Wirsing mit Kräuterknödel

Kartoffelknödel

750 ml Wasser
Fertig Knödel Mischung
Kräuter frisch nach Geschmack

Kartoffelklöse

750 mal kaltes Wasser
Fertigpulver Kartoffelkloesse
150gKräuter nach Geschmack hacken

Kräuter in Behälter und Wasser drauf. Mit Stabmixer alles gut passieren. Kartoffelklosspulver zu geben. 10 Minuten ziehen lassen und zu Klöße Formen. Nach Anweisung kochen

---