

AEG

Wirsingflecken mit Kastanien- Carbonara

Beheizungsart: Feuchtgaren
Feuchtigkeit, hoch
Temperatur: 110 °C
Zeit: 25 Minuten
Wasser: 500 ml
Portionen: 4



1 Wirsing
200 ml Sahne
100 g Kastanien, gekocht und geschält
½ Knoblauchzehe, gepresst
2 untere Hälften Frühlingszwiebeln (weiß und hellgrün)
2 EL Olivenöl
100 g Räuchertofu in Streifen
50 g Parmesan oder anderer Hartkäse, fein gerieben
Salz, Pfeffer

Benötigt: Dampfset

Vorbereitung: Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen und den Strunk großzügig herausschneiden. Den Wirsingkopf entblättern und die Mittelstrünke aus den einzelnen Blättern herausschneiden. Die Blätter nun in Stücke von ca. 5 cm Kantenlänge zupfen und salzen, dann ins Dampfset geben.

Zubereitung: Die Wirsingflecken auf der Einschubebene 3 im Programm „Feuchtgaren“ mit der Einstellung „Feuchtigkeit, hoch“ bei 110 °C für 25 Minuten dämpfen. Für die Carbonara-Sauce die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden und im Olivenöl kurz anschwitzen. Grob gehackte Kastanien und Räuchertofu-Streifen zufügen; mit Sahne aufgießen, Knoblauch begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einmal kurz aufkochen, vom Herd ziehen und den Parmesan einrühren.

Anrichten: Die Wirsingflecken auf einem tiefen Teller anrichten und mit der Sauce nappieren.

Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer