

Rezept der Woche: **Wirsing-Paprika-Pfanne**

Zutaten:

- 500g bunte Paprikaschoten
- 1 Kopf Wirsingkohl
- 1 Zwiebel
- 2EL ÖL
- ¼ l Gemüsebrühe
- 3 Scheiben Bauernbrot
- 75g magere Schinkenwürfel
- Salz
- Pfeffer
- 50g Schafskäse leicht
- 2 Stiele Petersilie

1. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden.
2. Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden.
3. Zwiebel schälen und fein würfeln.
4. 1 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
5. Gemüse darin anbraten, Brühe angießen und ca. 5 Minuten garen.
6. Brot in kleine Würfel schneiden.
7. 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen, Brotwürfel darin rundherum braun anbraten.
8. Schinkenwürfel zufügen, kurz mit anbraten.
9. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Schafskäse zerbröseln und mit der Brot- Schinkenmischung unter das Gemüse heben.
11. Petersilie waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden.
12. Über das Gemüse streuen.

Wir wünschen guten Appetit!

