



Wirsingsuppe mit Hofschnittkäse

Das braucht man für 2 Personen

250 g Wirsing (geputzt und gewaschen)
80 g Pancetta (ital. Speck, in Scheiben)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
800 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 g Hofschnittkäse
100 g gekochter Langkornreis
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
4 EL fein gehackte Petersilienblättchen

Und so wird's gemacht:

Wirsing und Pancetta in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Pancetta mit Butter knusprig braten, die Hälfte herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln, Knoblauch und Wirsing zugeben und 3-4 Minuten mitdünsten. Gemüsebrühe angießen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Hofschnittkäse (ohne Rinde) grob reiben. Vorgegarten Reis, Zitronensaft, 2 EL Petersilie und die Hälfte vom Käse untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, noch 3-4 Minuten garen. Suppe mit restlichem Käse und Pancetta und 2 EL Petersilienblättchen anrichten.

*Und zum Dessert gibt es einen **Beerenaufauf mit Vanille und Hofsauerrahm**: Dafür den Backofen auf 180 Grad vorheizen. 300 g gemischte Beeren (frisch oder tiefgekühlt) in eine ofenfeste Auflaufform geben. 200 g Hofsauerrahm mit 2 Eiern (M), 3 EL Puderzucker, 2 EL Eierlikör und dem ausgeschabten Mark ½ Vanilleschote verrühren. Sauerrahm-Mix gleichmäßig auf den Beeren verteilen, alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten überbacken. Aus dem Ofen nehmen, mit 2 EL Honig beträufeln und mit 1 Handvoll kleinen Zitronenmelisse-Blättchen bestreut servieren.*