Rezept

# Ebly mit Wirsing

Ein Rezept von Ebly mit Wirsing, am 29.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **2 Kochbeutel** | Ebly (je 125 g) |
| **600 g** | Wirsing |
| **1 EL** | Butter |
| **1/4 l** | Gemüsebrühe |
| | Pfeffer |
| | Salz |
| **1** | Zwiebel |
| **1 Dose** | geschälte Tomaten (400 g Inhalt) |
| **100 g** | Blauschimmelkäse |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Für den Ebly in einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Ebly darin nach Packungsangabe etwa 10 Minuten kochen lassen.

2. Schon während das Wasser heiß wird, den Wirsing waschen, welke Blätter entfernen, den Kohl vierteln und den Strunk aus der Mitte herausschneiden. Wirsing in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln, in Streifen schneiden.

3. In einem Topf die Butter zerlassen und darin Zwiebel und Wirsing andünsten. Die Tomaten in der Dose mit einem Messer klein schneiden und mit der Brühe unter den Kohl mischen. Das Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 10 Minuten bissfest dünsten.

4. Den Käse in kleine Würfel schneiden. Die Kochbeutel aus dem Wasser heben und den Ebly abtropfen lassen, Beutel aufreißen und die Getreidekörner zum Wirsing geben. Alles verrühren, bis der Käse schmilzt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.