

Rahm-Spitzkohl mit Pancetta

Für 2 Portionen

300 g Spitzkohl	100 g Pancetta	30 g Frischkäse
1 Vanilleschote	1 Zwiebel	Olivenöl
Weißwein zum Ablöschen	Salz und Pfeffer	

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und in der Pfanne andünsten. Die äußeren Blätter vom Spitzkohl entfernen. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Den Pancetta ebenfalls in Streifen schneiden und in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen, mit in die Pfanne geben und vermengen. Den Frischkäse unterheben und bei geringer Hitze zergehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steffen Henssler am 11. Juni 2013