

Für 4 Personen

Zöpflli mit Rotkraut und Wirsing

- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 150 g Pancetta, Kochspeck, Rohschinken oder Schinken
- 100 g Wirsing
- 100 g Rotkraut
- 50 g Parmesan oder 50 g Peccorino

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Fleisch ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Wirsing waschen und in feine Streifen schneiden. Das Rotkraut waschen, in feine Streifen schneiden und in Salzwasser blanchieren. Den Käse reiben. Eine Chromstahlschüssel vorwärmen.

Zöpflli

- 500 g Zöpflli
- 5 l Wasser
- 50 g Salz
- 20 g Olivenöl
- ½ dl Weisswein
- 2 Eier
- ½ dl Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Die Zöpflli im Salzwasser al dente kochen. Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit dem Fleisch schmoren, bis die Zwiebeln ganz weich sind, den Wirsing begeben, den Weisswein dazugliessen, weiterschmoren, das Rotkraut begeben und schmoren bis das Gemüse knackig weich ist.

Die Eier, den Rahm und den Käse gut miteinander vermischen. Die al dente gekochten Zöpflli in der vorgewärmten Schüssel mit dem Käse-Ei und dem Gemüse-Speck mischen. Mit etwas Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

- 50 g geriebener Parmesan oder Peccorino

In vorgewärmte Pastateller anrichten und geriebenen Pecorino oder Parmesan separat dazu servieren.