

Hier und heute

Wirsing-Hack-Pasta mit Bergkäse

Fabian Timmer serviert Wirsing-Hack-Pasta mit cremigem Bergkäse – ein herbstliches Wohlfühlgericht für die ganze Familie.

Rezept

Wirsing-Hack-Pasta mit Bergkäse

von Fabian Timmer für 4 Personen

Zutaten

- 400 g Pasta (z. B. Penne, Rigatoni oder Tagliatelle)
- 300 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)
- ½ kleiner Kopf Wirsing (ca. 400 g, in feinen Streifen)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter oder Öl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 Prise Muskat
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 100 g frisch geriebener Bergkäse (z. B. Vorarlberger, Appenzeller oder Allgäuer Bergkäse)
- optional: ein Spritzer Weißwein oder ein kleiner Löffel Crème fraîche für mehr Tiefe
- frische Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

Vorbereitung: Wirsing putzen, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Hack anbraten: In einer großen Pfanne Butter oder Öl erhitzen. Das Hackfleisch kräftig anbraten, bis es Farbe bekommt. Zwiebel und Knoblauch zufügen, kurz mitdünsten.

Wirsing zugeben: Den geschnittenen Wirsing in die Pfanne geben, 3–4 Minuten mitbraten, bis er leicht zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und einer Prise Muskat würzen.

Soße zubereiten: Mit Brühe ablöschen, kurz einkochen lassen, dann Sahne und Senf hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 5–8 Minuten köcheln lassen, bis der Wirsing zart und die Soße cremig ist. Optional: einen Spritzer Weißwein oder Crème fraîche einrühren.

Pasta kochen: In der Zwischenzeit die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen und etwas Kochwasser auffangen.

Hier und heute



Vermengen und verfeinern: Pasta zur Soße geben, gut vermengen. Nach Bedarf etwas Pastawasser hinzufügen, damit sich alles schön verbindet. Den geriebenen Bergkäse einrühren und leicht anschmelzen lassen.

Abschmecken & Servieren: Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten, mit etwas frisch geriebenem Bergkäse und gehackter Petersilie bestreuen.

Tipps

- **Käsesorte:** Je würziger der Bergkäse, desto charaktvoller das Gericht. Eine Mischung aus Bergkäse und Gruyère ist besonders harmonisch.
- **Extra Geschmack:** Etwas angebratener Speck oder ein Spritzer Zitronensaft am Ende runden die Soße wunderbar ab.
- **Extra Crunch:** Pinienkerne oder Haselnüsse anrösten und vor dem Servieren über das Gericht streuen.
- **Vegetarische Variante:** Hackfleisch durch klein gewürfelte Pilze oder Linsen ersetzen.
- **Meal Prep:** Die Soße lässt sich am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank bis zu zwei Tage aufbewahren. Käse und Pasta erst beim Servieren einrühren.