**Wirsing in heller Soße**

**Zutaten:** 1 Wirsing ca. 1 kg

 50 g getrocknete Tomaten

 2 EL Kokosöl

 400 ml Kokosmilch

 300 ml Gemüsebrühe

 Salz

 Pfeffer

Den Wirsing achteln. Dabei darauf achten, dass bei jedem Achtel ein Stück Strunk bleibt, damit es nicht aus einander fällt.

Das Öl in einer Pfanne (die auch in den Backofen kann) erhitzen. Die Wirsingachtel neben einander von beiden Seiten im Öl leicht anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die getrockneten Tomaten klein schneiden und auf den Wirsing geben.

Mit Kokosmilch und Brühe auffüllen und mit geschlossenem Deckel ca. eine halbe Stunde im vorgeheizten Backofen garen.

