

# Kabis mit Tomatenpürée und gesalzenem Speck

Je nach Grösse der Familie kleiner, mittlerer oder grosser Weisskabis.

150-250 g      Speck aus dem Salz (nicht geräuchert)  
1                Büchsl 2fach konzentriertes Tomatenpürée  
Bouillon        zum Würzen  
Rosmarinnadeln frisch oder getrocknet  
Zum Ablöschen ca 1 dl Wasser

Kabis in ca 2 cm breite Streifen schneiden  
Speck in Würfel schneiden

Etwas Öl oder Butter in der Pfanne auslassen, Kabis, Speck, Rosmarin und das Tomatenpürée dazu geben, umrühren, würzen und mit dem Wasser ablöschen.

Je nach Anzahl der Personen 2-3 Kartoffeln schälen und dazu legen. Kartoffeln ganz oder halbiert.

Am schnellsten geht's im Dampfkochtopf: ca 8-10 Min.

Das Rezept stammt von meiner Mutter und kommt ursprünglich aus dem Tessin. Bei uns wurde es „Gazöle“ genannt. Woher der Name stammt weiss ich nicht mehr.

En Guete.

Ursula Rusca

