

Wirsingauflauf mit Brotchips

Deftiges, knackiges Geschmackserlebnis!

Wirsing ein wirkliches echt wahnsinniges vielfältiges, schmackhaftes und darüberhinaus noch gesundes Gemüse. Und wenn die Saison für Kohl startet bekommst Du die vielen verschiedenen Kohlsorten beim regionalen Händler Deiner Wahl. Ein leckeres und einfach herzustellendes Ofengericht.

Probiere es aus, es ist Liebe die "in" den Magen geht.

Zutaten

- 450 g Wirsing
- 200 g Brotchips oder Mini Zwieback
- getrocknete Tomaten
- 200 g Emmentaler
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 3 EL Butter
- 1/4 l Milch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Den Wirsing waschen, in Streifen schneiden, danach in kochendes Salzwasser geben und ca. 4 Minuten garen. Durch ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne glasig dünsten, dann mit etwas gepresstem Knoblauch abschmecken.
- Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit dem Wirsing in die Pfanne geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und dünsten. Nicht zu lange, so daß der Wirsing noch knackig bleibt.
- Die Brotchips in einer mit Butter bestrichenen Auflaufform verteilen (unterste Lage ca. die Hälfte). Als nächste Schicht die Hälfte der Wirsingmischung verteilen und den in Stücke geschnittenen Emmentaler darüber geben. Den Rest der Wirsingmischung sowie zum Schluss die restlichen Brotchips darüber geben und ab in den auf 200°C vorgeheizten Backofen.
- Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze in der Auflaufform verteilen und noch ein paar kleine Stückchen Butter darüber geben. Bei 180°C Umluft ca. 30 Minuten backen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/wirsingauflauf-brotchips/>