

Rezept

# Wirsing im Scheiterhaufen

Ein Rezept von Wirsing im Scheiterhaufen, am 23.04.2024

## Zutaten

Salz	500 g	Wirsing
1 große Zwiebel	2	Knoblauchzehen
6 getrocknete Tomaten (in Öl)	4 EL	Butter
Pfeffer		frisch geriebene Muskatnuss
250 g Brot-Chips (Fertigprodukt)	150 g	junger Gouda
2 Eier		¼ l Milch
Butter für die Form		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

## Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Wirsing waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Im kochenden Salzwasser 3-4 Min. garen. In ein Sieb abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen. Getrocknete Tomaten fein würfeln. 2 EL Butter erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch dazupressen. Tomaten und Wirsing kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine flache Auflaufform mit Butter einstreichen. Die Hälfte der Brot-Chips darin verteilen, mit 1 EL Butter in Flöckchen belegen. Die Hälfte der Wirsingmischung daraufgeben. Käse in Würfel schneiden, obendrauf streuen. Übrigen Wirsing daraufschieben, mit restlichen Brot-Chips belegen.
4. Eier und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Gleichmäßig über das Gratin verteilen, mit den übrigen Butterflöckchen belegen. Im Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 180°) 30-35 Min. backen.