

Rezept

Wirsingauflauf

Ein Rezept von Wirsingauflauf, am 15.10.2024

Zutaten

600 g Kartoffeln	Salz
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
500 g Wirsing	2 EL Olivenöl
2 Prisen Muskatnuss	frisch gerieben
Pfeffer	200 g Crème fraîche
2 Eier	3 EL gehackte Petersilie
60 g Semmelbrösel	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. 460 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, mit Schale in Salzwasser in 20 Min. garen. Form einfetten. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden, in die Form schichten. Ofen auf 190° vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides hacken. Wirsing putzen, waschen, vierteln, vom Strunk befreien, in Streifen schneiden.
2. Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin dünsten. Wirsing 4 Min. mitdünsten. Mit Muskat, Salz, Pfeffer würzen, beiseite stellen. Crème fraîche und Eier verquirlen, unter den Wirsing rühren. Auf die Kartoffeln geben. Mit Petersilie, Bröseln bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 35 Min. backen.