



Vorspeise oder Hauptgang

# Wirsing-Gratin

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

750 gr	junger Wirsing
250 gr	durchwachsener Speck
2	Zwiebeln
1	Knoblauch
2 EL	kaltgepresstes Olivenöl
2 Bund	glatter Petersilie
3 Eier	
2,5 dl	Vollrahm
	Butter
	Salz, Pfeffer, Aromat

Zubereitung:

Wirsing

Den Wirsingkohl waschen, putzen vierteln, Strunk abschneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. Danach mit Schaumkelle herausnehmen.

Speck

Den Speck in feine Streifen oder Würfeli schneiden. Den Speck in der Bratpfanne im Olivenöl andünsten, danach die feingehackten Zwiebeln hinzugeben, den Knoblauch hinzupressen und mit dünsten. Die gehackte Petersilie zugeben.

Eier, Vollrahm

Die Eier unter den Vollrahm quirlen. Den Guss pfeffern und salzen.

Ofenfeste Form

Den Kohl in eine ausgebutterte ofenfeste Form füllen und mit Aromat würzen. Den Speck darüber verteilen und den Rahm/Eier-Guss darübergießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad 35 Minuten überbacken.