

## **Wirsingauflauf mit Speck und Kartoffelpüree**

### **Zutaten für 4 Personen:**

|      |    |                           |
|------|----|---------------------------|
| ca.1 | kg | Wirsing                   |
|      |    | Salz                      |
| 2    |    | Brötchen                  |
| 200  | g  | mageren Speck             |
| 1    |    | Zwiebel                   |
| 20   | g  | Butter oder Margarine     |
| 150  | ml | Fleischbrühe              |
| 3    |    | Eier                      |
|      |    | etwas Pfeffer, Muskatnuss |

### **Zubereitung:**

Wirsing putzen. 6 Blätter ablösen, die dicken Blattrippen flach klopfen und in Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Eiskalt abschrecken und trocken tupfen. Übrigen Wirsing vierteln, den Strunk entfernen und den Wirsing in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Brötchen, Speck und Zwiebeln würfeln.

Zwiebeln in 10 g Butter oder Margarine glasig dünsten. Wirsingstreifen kurz mit dünsten. Die Fleischbrühe zugießen und das Gemüse zugedeckt etwa 10 Minuten schmoren.

Auflaufform einfetten und so mit den Wirsingblättern auslegen, dass sie etwas über den Rand hängen. Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Wirsingmasse mit den verquirlten Eiern, den Brötchenwürfeln und der Hälfte der Speckwürfel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In die Auflaufform füllen.

Die Wirsingblätter darüber klappen und mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Die restlichen Speckwürfel darüber verteilen.

Auflauf im Ofen bei 200°C (Gas Stufe 3) etwa 50 Minuten backen. Vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Kartoffelpüree nach Packungshinweis zubereiten.

### **ca. Angaben pro Portion:**

|             |             |             |             |           |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-----------|
| <b>kcal</b> | <b>E</b>    | <b>F</b>    | <b>KH</b>   | <b>BE</b> |
| <b>554</b>  | <b>29 g</b> | <b>30 g</b> | <b>41 g</b> | <b>3</b>  |

