

Wirsingkuchen

- 750g Wirsing
- 500 g Kartoffeln
- 80 g Speck
- 1 Zwiebel
- 200 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 Ei
- 2 Essl. geriebener Gouda
- 1 Essl. getrocknete Kräuter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen, gleichmäßig in einer gefetteten Auflaufform (Durchmesser 26 cm) legen.

Wirsing putzen, waschen, klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck in Streifen schneiden. Alles auf die Kartoffeln geben.

Milch, Sahne, Ei und Käse verquirlen, Petersilie und Pfeffer unterrühren. Über den Wirsingkuchen geben, ca. 30 Minuten im Ofen garen.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de