



Wirsingkuchen

Arbeitszeit: ca. 20 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 50 min | **Schwierigkeit:** normal

ZUTATEN

125 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	Topfen
250 g	Wirsing
80 g	Kasseler
50 ml	Sauerrahm
1 EL	Crème fraîche
2	Eier
1 TL	Speisestärke
50 g	Hartkäse
	Butter
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Mehl, Backpulver, Topfen, ein Ei und einen Teelöffel Salz zu einem Teig kneten, ausrollen und so in einer gefetteten Torten- oder Auflaufform auslegen, dass etwa 3 cm Rand bleibt.

Den Wirsing in feine Streifen schneiden, kurz in Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Den Kasseler würfeln und zusammen mit dem Wirsing in etwas Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas abkühlen lassen.

Nun den Sauerrahm mit Crème fraîche, einem Ei, Stärke und geriebenem Käse vermengen und unter das Wirsing-Kasseler Gemisch heben.

Anschließend die Masse auf dem Teig verteilen und bei 180°C für etwa 45 Minuten in den Ofen geben.

Fleischgericht | Ofengericht