

Wirsing-Auflauf

Zutaten:

800 g Wirsing	200 g Schafskäse
Salz und Pfeffer	4 Tomaten
2 Zwiebeln	300 g Crème fraîche
2 EL Olivenöl	2 Eier
200 g Hirse	frische Petersilie und Schnittlauch
500 ml Gemüsebrühe	Fett für die Form

Zubereitung:

Die Wirsingblätter waschen und in feine Streifen schneiden. Wasser in einen Topf zum Kochen bringen, den Wirsing ca. 10 Minuten kochen und dann abgießen.

Die Zwiebel in Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Die Hirse waschen und dazu geben. Dann mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen lassen und dann ca. 15 Minuten bei niedriger Hitze garen.

Den Schafskäse in Würfel schneiden und die Hälfte unter den gegarten Wirsing mischen. Die Tomaten in Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen (Stufe 4 Gashitze).

Jetzt nacheinander eine Hälfte des Wirsings, eine Hälfte der Hirse und eine Hälfte der Tomatenscheiben in eine gefettete Auflaufform einschichten. Dann jeweils die andere darauf geben und den restlichen Schafskäse darüber streuen.

Die Eier mit der Crème fraîche in einem Messbecher verrühren, mit Salz, Pfeffer und den klein gehackten Kräutern würzen und gleichmäßig verteilt über den Auflauf gießen.

Die Auflaufform für ca. 25 Minuten in den Ofen geben. Gegebenenfalls gegen Ende der Backzeit den Auflauf mit Alufolie abdecken, damit der Schafskäse nicht zu dunkel wird.

Tipp:

Für Veganer: Sie können die Crème fraîche-Ei-Mischung durch Soja-Cuisine ersetzen. Den Käse entweder weglassen oder durch veganen Käse-Ersatz wie Hefeschmelz austauschen.