

Wirsing Auflauf

Zutaten:

1 kleiner Wirsing, 4-5 vorgekochte Kartoffeln, 1 Zwiebel, 3-4 Knoblauchzehen, 2 Paprika, 1 Packung Feta, 200 g Cheddar Käse, 2-3 Tomaten, Kochschinken nach Gusto, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Wirsing in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebel zerkleinern, den Paprika fein schneiden, den Knoblauch und eventuell den Schinken in einer Pfanne mit etwas Olivenöl andünsten lassen.

Die Kartoffeln in kleine mundgerechte Stücke zerteilen und ebenfalls in die Pfanne geben.

Den fein geschnittenen Wirsing blanchieren oder kurz in der Mikrowelle dämpfen lassen und in eine Auslaufform füllen.

Den Fetakäse zerbröseln und über den Wirsing verteilen.

Im Anschluss die Zutaten aus der Pfanne zum Wirsing geben. Alles alles gut vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Geschmack gut abschmecken.

Im Ofen für ca. 180°C für ca. 20 Minuten garen lassen.

Danach mit dem geriebenen Cheddar Käse bestreuen und nochmals mit Grillstufe im Backofen für 8-10 Minuten gratinieren.

Guten Appetit!

