

Cremiger Wirsing-Auflauf mit knuspriger Käsekruste

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



von jeder Seite 7 Minuten anbraten, bis sie anfangen braun zu werden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wasser hinzufügen und abgedeckt 5 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Wiringspalten flach in die Auflaufform legen. Knoblauch schälen, Thymian waschen und beides fein hacken. Gouda und Baguette reiben.

- 4 -

Restliche Butter erhitzen und Knoblauch, Thymian, Muskat und Mehl einrühren. Sahne hinzufügen und ca. 2 Minuten einkochen lassen.

- 5 -

Sahnesauce über Wiringspalten verteilen und mit geriebenem Gouda und Baguettebröseln bestreuen. In heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Zutaten für 6 Personen

4 Esslöffel Butter (plus etwas mehr zum Einfetten)
1 kleiner Wirsing
3/4 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1 Zweig frischer Thymian
1/4 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
1 Esslöffel Mehl
240 ml Sahne
75 g alter Gouda
60 ml Wasser
1/2 Baguette vom Vortag (nach Belieben)

Besonderes Zubehör

Auflaufform (ca. 22 cm Länge)

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Auflaufform einfetten. Wirsing halbieren und in 8 Spalten schneiden.

- 2 -

In einer Pfanne 2 Esslöffel Butter erhitzen. Wiringspalten