
Wirsingauflauf

aus LANDLUST Nov./Dez.2013

Zutaten:

- 1 kleiner Kopf Wirsing
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 2 Scheiben Weißbrot
- 2 Eier
- Pfeffer und Salz

Béchamelsoße:

- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 150 g geriebener Hartkäse

Zubereitung:

- Das Weißbrot in etwas Milch und Wasser einweichen.
- Den Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden,
- in kochendem Salzwasser etwa 4 Minuten blanchieren, abtropfen lassen und gut ausdrücken.
- Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
- Das Hackfleisch mit eingeweichtem Brot, Eiern, Zwiebeln, Salz und Pfeffer vermengen.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Auflaufform einfetten.
- Für die Soße die Butter zerlassen. Das Mehl darin unter Rühren anschwitzen.
- Die Milch und die Sahne zufügen, zum Kochen bringen und unter Rühren etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Hälfte des Käses dazugeben und in der Soße schmelzen lassen.
- Wirsing, Hackfleisch und Béchamelsoße in die Auflaufform übereinander schichten, mit dem restlichen Käse bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 45 Min. backen.