



Wirsing - Kartoffelaufbau mit Pilzen, Reblochon oder Munster Käse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zünftig, „schmackig“, schnell gemacht für jeden Tag

Zutaten

- 8 Blätter Wirsingkohl, blanchiert
- 60 g durchwachsenen Speck, gewürfelt
- 150 g Reblochon oder Munster Käse in Scheiben
- 150 g Pilze, geputzt, wie Schafspilze oder Steinchampignons in Scheiben,
- 4 - 5 geschälte Kartoffeln, in 1 cm großen Würfeln mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 El Schnittlauch
- 1 El Pflanzenöl
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Schritt3

Die Wirsingblätter zunächst in kochendem Salzwasser mit etwas Kümmel 2- 3 min. blanchieren, abschrecken und die dicken Strünke heraus schneiden.

Schritt4

Eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform so auslegen, dass der Wirsing am Rand etwas

übersteht, salzen, pfeffern und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt5

Die Kartoffelwürfel in einer Stielpfanne mit heißem Öl ca. 5 min. goldbraun braten. Zuerst den Speck, etwas zeitversetzt die Zwiebeln und Champignon Scheiben dazu geben; ca. 2 min. weiter braten. Salzen, pfeffern und den Schnittlauch unterschwenken.

Schritt6

Über den Wirsingblättern gleichmäßig verteilen, überstehende Blätter einschlagen und mit dem in Scheiben geschnittenem Käse belegen.

Schritt7

Für ca. 15 min. in den Backofen schieben, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wirsing-kartoffelauf-lauf-mit-pilzen-reblochon-oder-munster-kaese/>