

Wirsing-Gratin mit Pfifferlingen

Zutaten für 4 Portionen:

1 Kopf Wirsing – 200 ml Gemüsebrühe – 200 g Pfifferlinge – 1 Zwiebel – 2 EL Öl – 2 EL Butter – 1 EL Mehl – 125 g Crème fraîche – Salz – Pfeffer – Muskat – 100 g geriebener Käse

Zubereitung:

- Den Wirsing vierteln, den Strunk herausschneiden und die Blätter in schmale Streifen schneiden. Waschen und abtropfen lassen, dann in der kochenden Gemüsebrühe etwa 15 Minuten dünsten
- Anschließend den Wirsing in ein Sieb gießen, dabei den Gemüsesud auffangen und beiseite stellen
- Pilze putzen, Zwiebel schälen und fein würfeln
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Pilze darin knusprig anbraten, beiseite stellen
- Butter in einem Topf zerlassen, unter ständigem Rühren Mehl und nach und nach den aufgefängenen Gemüsesud zugeben. Immer wieder aufkochen lassen
- Die Sauce vom Herd nehmen, Crème fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Wirsing und Pfifferlinge in eine gefettete Auflaufform geben und die Sauce darüber gießen
- Den geriebenen Käse darauf verteilen und bei 200°C etwa 10 Minuten überbacken.

Wir wünschen guten Appetit!

