Wirsingtorte mit Pilzen

Pizza » Quiches

Zutaten (12 Stücke)

- » 1 Brötchen
- » 750g Wirsingkohl
- » 400g Champignons
- » 20g Butter/Margarine
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Zwiebel(n)
- » 500g Hackfleisch
- » 5 Ei(er)
- » 1 TL Thymian
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 200g Frühstücksspeck
- » 250g Schlagsahne
- » Muskat

Bewertung



Beschaffung
in jedem Discounter



Kosten 6-10€



Zubereitungszeit über 120min

Zubereitung

- 1. Brötchen einweichen. Vom Wirsingkohl den Strunk keilförmig herausschneiden. Blätter einzeln ablösen und portionsweise in kochendem Wasser ca. 6min blanchieren. Anschließend kalt abschrecken. Jeweils die Blattrippen flach schneiden.
- 2. Champignons in Scheiben schneiden und im heißen Fett braten, bis die Feuchtigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze herausnehmen und abkühlen lassen. Zwiebel in feine Würfel schneiden.
- 3. Hackfleisch, ausgedrücktes Brötchen, 2 Eier, Zwiebel, etwas Thymian, Salz, Pfeffer und Paprika verkneten. 2/3 der Pilze unter das Hack mischen.
- 4. Hälfte der Speckscheiben in eine gefettete Springform (Durchmesser 26cm) legen. 2/3 der Kohlblätter darauf verteilen. Dabei auch den Rand bedecken. Die Hackmasse darauf flach drücken. Mit restlichen Kohlblättern bedecken. Restliche Speckscheiben und Pilze auf der Wirsingtorte verteilen.
- 5. Sahne, restliche Eier, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss verschlagen und über die Wirsingtorte gießen. Anschließend mit übrigem Thymian bestreuen.
- 6. Die Wirsingtorte im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 75min backen. Evtl. zwischendurch abdecken. Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. In Stücke schneiden und servieren.

Nährwerte: 270kcal/E16g/F21g/KH5g pro Portion

angelegt am: 06.11.2003 Rezept-Nr: 680

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke