

Wirsing - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gemüse, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Wirsing (geputzt gewogen)
200	Gramm	Geräucherter Speck
1/2	Ltr.	Milch (oder Milch und Sahne)
3		Eier
		Salz, Pfeffer
		Geriebene Muskatnuß
		Cayennepfeffer
		Reibkäse nach Belieben
		Hefeteig nach Grundrezept oder geriebener Teig

Anleitung:

Den Wirsing in etwa 2 cm breite Streifen schneiden und diese in kochendem Salzwasser blanchieren. Nach 3 Minuten abgießen, in Eiswasser abkühlen und sehr gründlich Abtropfen. Speck in Streifen schneiden. Alles vermischt auf die mit Teig ausgeschlagene Form geben. Milch, Eier und Gewürze mit dem Schneebesen verrühren (nicht schlagen), die Eiermilch über den belegten Boden gießen, mit Kümmel und evtl. Käse bestreuen, backen.

Köstlich auch mit blanchiertem Lauch.