



 Finanziert mit Fördermitteln der Europäischen Union



Wirsing-Käse-Topf mit Hofhartkäse

Das braucht man für 2 Personen

2 rote Zwiebeln
300 g Kartoffeln (geschält und gewaschen)
100 g geräucherter Speck
4 EL Hofbutter
300 g Wirsing (in feine Streifen geschnitten und vorgegart)
200 g Hofhartkäse (grob gerieben)
Salz, Pfeffer
500 ml Gemüse- oder Fleischbrühe

Und so wird's gemacht:

Zwiebeln schälen, halbieren, längs in feine Spalten schneiden. Kartoffeln quer in feine Scheiben, Speck in feine Streifen schneiden. Speck mit 1 EL Butter anbraten, Zwiebelspalten untermischen, alles noch 3-4 Minuten weiterbraten.

Eine kleine ofenfeste Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten, abwechselnd Wirsing, Kartoffeln, Speck-Zwiebel-Mix und Käse einschichten, alles leicht salzen und pfeffern, zuletzt mit etwas Käse bestreuen. Backofen auf 180 Grad vorheizen, Auflauf vorsichtig mit heißer Brühe übergießen, mit den restlichen 2 EL Butter in Flöckchen bestreuen. Alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 25-30 Minuten abgedeckt garen, dann ohne Abdeckung noch einmal weitere 10-12 Minuten, heraus nehmen und gleich servieren.

*Und für kleine und große Naschkatzen gibt es **Schoko-Ritter mit Hofmilch und Hofsahne**: Für 2 Personen 4 dünne Scheiben Baguette mit 50 g geschmolzener Zartbitter-Schokolade (oder Nougatcreme) bestreichen, 4 Scheiben Baguette darauf setzen und gut andrücken. 1 Ei (M) mit je 40 ml Milch und Sahne verrühren, Schoko-Baguettes gründlich in der Eimilch wenden, mit 4 EL geschmolzener Hofbutter hellbraun braten. Gebratene Schoko-Ritter mit Puderzucker bestreuen und gleich servieren.*