

Wirsingkuchen

Zutaten für 4 Personen

- 1 Wirsingkopf
- 700g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 2 Möhren
- 1 Ei
- 400 g Tomatensauce
- 100 g Parmesan
- 300 g Reis
- Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, Oregano



Zubereitung:

Den Wirsing putzen, waschen und die Wirsingblätter in Salzwasser blanchieren.

Das Hackfleisch anbraten und aus der Pfanne nehmen. Die zerkleinerte Zwiebel, Paprika & Möhre zusammenmengen und ebenfalls anbraten.

Danach das Hackfleisch zum Gemüse dazugeben, darauf das Ei, den ungekochten Reis und den Parmesan. Zum Schluss die Tomatensauce und alles gut vermischen und würzen.

Die Wirsingblätter in der Springform auslegen und eine Schicht der Hackmasse darauf geben, gefolgt von einer Schicht Wirsingblätter. Das wird wiederholt bis die Hackmasse aufgebraucht ist. Die letzte Schicht sind Wirsingblätter.

Darauf noch etwas Öl und Gewürzmischung auf die Blätter geben.

Nun bei 175 Grad für 40 Minuten im Ofen backen.

Guten Appetit!

