

# Wirsing aus dem Ofen

## Zutaten | 4 Portionen

½ Kopf	Wirsing
400 g	Drillinge
2	Zwiebeln
4	Bratwürste, grob
200 ml	Sahne
3 EL	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer
100 g	Gouda, gerieben

Zubereitungszeit: 45 Min.

## Zubereitung:

- Wirsing putzen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Wirsing in kochendem Salzwasser kurz blanchieren.
- Kartoffelchen waschen, halbieren und mit Schale in Salzwasser gar kochen.
- Zwiebeln abziehen und würfeln. Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten. Bratwurst in feine Scheiben schneiden und ebenfalls kurz mitbraten.
- Blanchierten Kohl, gekochte Kartoffeln, gedünstete Zwiebeln und Bratwurst in eine Auflaufform füllen und vermischen
- Sahne mit Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Wirsing gießen..
- Auflauf mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen bei 180°C ca. 20 Minuten überbacken.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 447 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
681 kcal	52,7 g	23,1 g	25,7 g	406 mg