

Cremiger Wirsing-Spätzle-Auflauf mit Speck

Herzhafter Auflauf mit würziger Käsekruste

GEEIGNET FÜR	MENGE	BACKZEIT	BACKOFEN
Runde oder quadr. Ofenhexe	4 Portionen	25-30 Minuten	200 °C O/U

Vorbereitungszeit: etwa 25 Minuten | Einschubhöhe: Rost im unteren Drittel

Frische Spätzle, Wirsing und Speck verbinden sich mit einer cremigen Soße. Bergkäse oder Gouda sorgen für eine würzige, goldbraune Käsekruste.

Zutaten

- 500 g frische Spätzle aus dem Kühlregal
- 500 g Wirsing
- 150 g Speckwürfel
- 1 Zwiebel
- 200 ml Sahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- 100 g Crème fraîche
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Prise Muskat
- optional 1 Prise Kümmel
- Salz und Pfeffer
- 150 g geriebener Bergkäse oder Gouda
- 1 TL Öl, falls der Speck sehr mager ist

Zubereitung

Wirsing vorbereiten, cremig vermengen und goldbraun backen

1. Den Strunk und die dicken Blattrippen des Wirsings entfernen.
2. Die Wirsingblätter waschen und in feine Streifen schneiden.
3. Die Zwiebel fein würfeln.
4. Speck und Zwiebel in einer großen Pfanne anbraten.
5. Den Wirsing dazugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 6-8 Minuten zusammenfallen lassen.
6. Bei Bedarf einen kleinen Schuss Wasser zufügen.
7. Sahne, Brühe, Crème fraîche und Senf miteinander verrühren.
8. Mit Muskat, optional Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.
9. Beim Salz vorsichtig sein, da Speck und Käse bereits salzig sind.
10. Spätzle und Wirsingmischung in der Ofenhexe verteilen.
11. Die Soße darübergießen und alles gründlich vermengen.
12. Mit dem geriebenen Käse bestreuen.
13. Auf dem Rost im unteren Drittel etwa 25-30 Minuten goldbraun backen.
14. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen und nach Wunsch mit gehackter Petersilie bestreuen.

Meine Tipps

- Vegetarisch wird der Auflauf ohne Speck und mit 150 g klein geschnittenen Champignons.
- Wenn du getrocknete Spätzle verwendest, müssen diese vorher nach Packungsangabe gekocht werden.
- Der Wirsing sollte vor dem Backen zusammenfallen, damit der fertige Auflauf nicht trocken wird.