



Wirsingtorte in Springform

Original-Rezept

von Hans-Jürgen Husmann

Zutaten:

**1 ganzer Wirsing,
2 Scheiben Blätterteig,
200 gr. Bauchspeck oder Mett oder Gehacktes,
4 Eier,
250 gr Sahne,
Salz, Pfeffer. Muskat**

Zubereitung:

**Beim Wirsing die Außenblätter und den Strunk entfernen, alles kleinschneiden.
2 Min. abkochen, anschließend kaltstellen. Speck ausbraten und den Wirsing
hineingeben und würzen. Blätterteig ausrollen und in die Springform
ausbreiten. Speck – Wirsing hineingeben. Eier und die Sahne mischen
(verquirlen) und darüber geben.
Bei 180 ° C im Backofen 30 Min. backen. Kalt oder warm servieren.**

Guten Appetit