

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**