



Diesen Monat von
Biokoch Martin Duwe!

Gefüllte Wirsingpastete mit Gorgonzola überbacken

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kleiner Wirsing
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Hackfleisch gemischt
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Dose Schältomaten
- 200 g Gorgonzola
- 100 ml Sahne

- Salz
- Kräutersalz
- Pfeffer
- Kräuter der Provence
nach Geschmack

Zubereitung

Den Wirsing vom Strunk befreien und die Blätter in Salzwasser blanchieren, danach in Eiswasser gut abkühlen lassen.

Das Hackfleisch ansetzen, die Tomatensauce gut einkochen lassen. Nun abwechselnd den Wirsing und die Hackfleischsauce in eine feuerfeste Form einschichten. Anschließend den Gorgonzola in feine Würfel schneiden, mit der Sahne kurz aufkochen lassen, mit Kräutersalz leicht abschmecken und über den Auflauf geben.

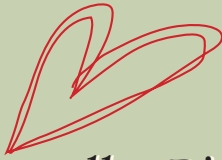
Ca. 40 Minuten bei Umluft 175 °C goldbraun ausbacken.



Guten Appetit !

HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

folia.com



Bei uns isst alles Bio.