



Hackfleisch-Wirsing-Auflauf

Du brauchst:

1  Wirsing

3  Tomaten


2  Zwiebeln

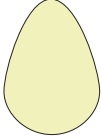
2 Eßl  Olivenöl

600 g.  Hackfleisch

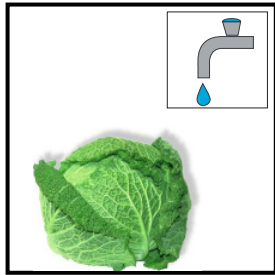
  Salz und Pfeffer

100 g.  Roquefort Käse

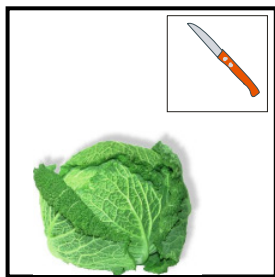
250 g.  Sahne

3  Eier

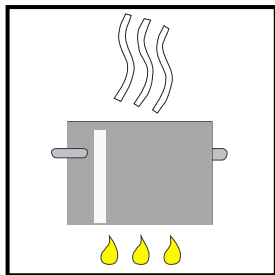
So wird es gemacht:



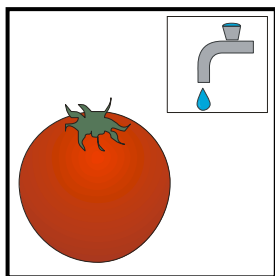
Wirsing waschen



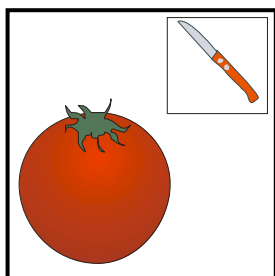
Wirsing in Streifen schneiden



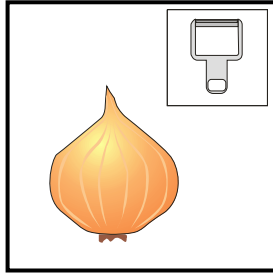
10 Minuten
kochen



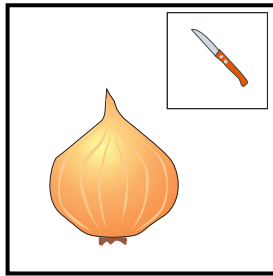
Tomaten waschen



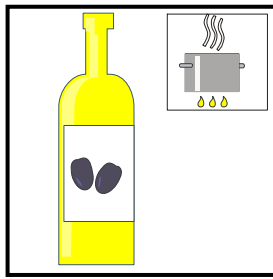
Tomaten schneiden



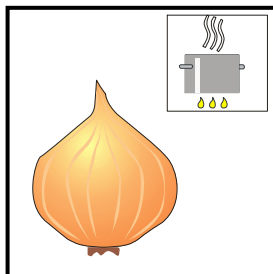
Zwiebeln schälen



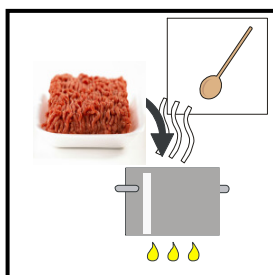
Zwiebeln schneiden



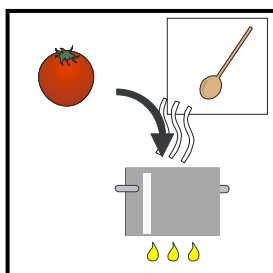
Öl im Topf erhitzen



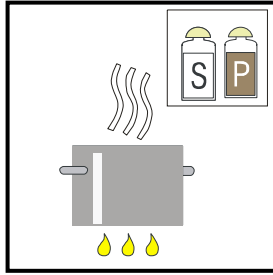
Zwiebeln darin dünsten



Hackfleisch hinzufügen;
gut anbraten



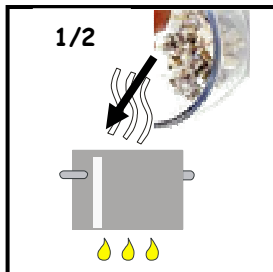
Tomaten hinzufügen



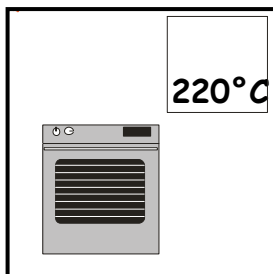
Fleisch und Gemüse würzen



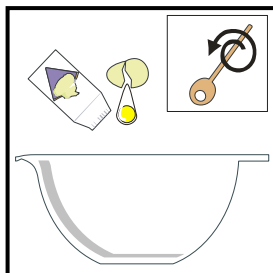
Roquefort zerkrümeln



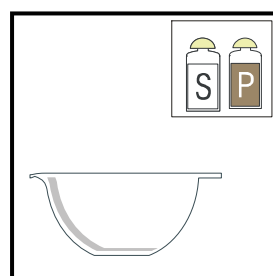
Die Hälfte davon in den Topf geben



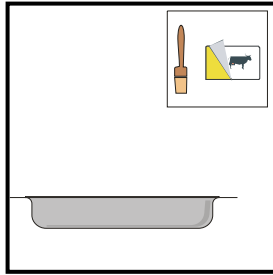
Backofen auf 220°C vorheizen



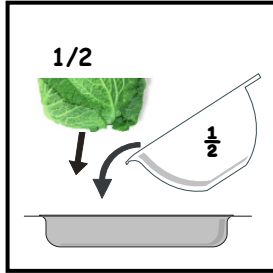
Rahm mit den Eiern verquirlen



Rahm und Eier würzen

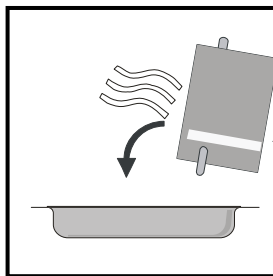


Backform einfetten

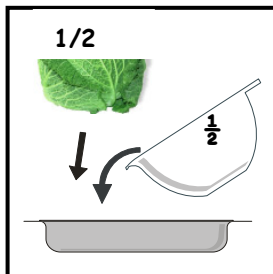


Die Hälfte vom Wirsing in die Form legen.

Die Hälfte vom Rahm hinzugeben

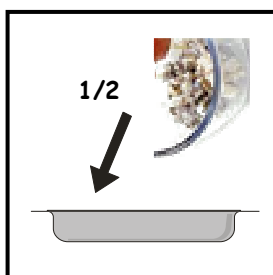


Fleisch hinzugeben

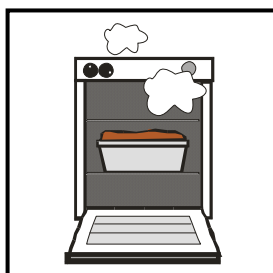


Die andere Hälfte vom Wirsing in die Form legen.

Die Hälfte vom Rahm hinzugeben



Die andere Hälfte vom Roquefort darüber streuen



**220°C -> 30 Minuten
im Ofen backen**