

Sahne

Roquefort Käse

Tomaten

Hackfleisch

Wirsing

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Ziebeln

Eier

---

- Rahm und Eier würzen
- 

- kochen
- 

- Tomaten waschen
- 

- Wirsing in Streifen schneiden
- 

- Tomaten schneiden
- 

- Wirsing waschen
- 

- Zwiebeln schälen

- Zwiebeln darin dünsten
- 

- Öl im Topf erhitzen
- 

- Tomaten hinzufügen
- 

- Fleisch und Gemüse würzen
- 

- Zwiebeln schneiden
- 

- Roquefort zerkrümeln
-

- Die Hälfte davon in den Topf geben
- 

- Hackfleisch hinzufügen; gut anbraten
- 

- Backofen auf 220°C vorheizen
- 

- im Ofen backen
- 

- Backform einfetten
-

- Die Hälfte vom Wirsing in die Form legen.

Die Hälfte vom Rahm hinzugeben

---

- Fleisch hinzugeben
- 

- Rahm mit den Eiern verquirlen
- 

- Die andere Hälfte vom Wirsing in die Form legen.

Die Hälfte vom Rahm hinzugeben

---

- Die andere Hälfte vom Roquefort darüber streuen