

## Hackfleisch-Wirsing-Auflauf

<i>Zutaten</i>	<i>Zubereitung</i>	
	800 g Wirsing	putzen, vierteln, waschen und in 2 cm breite Streifen schneiden, in etwas Salzwasser 10 Min. dünsten
	2 Fleischtomaten	waschen, Stielansätze entfernen, in Würfel schneiden
	1 Zwiebel	schälen, fein hacken
	2 EL ÖL	in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Zwiebel darin andünsten
	400 g Hackfleisch Salz, Pfeffer	dazugeben, braten bis es krümelig ist und würzen
	200 g Roquefortkäse oder Cambozola	würfeln, die Hälfte des Käses mit den Tomaten und dem Hackfleisch mischen, den Backofen auf 220°C vorheizen, eine feuerfeste Form ausfetten und die Hälfte des Wirsings einfüllen
	2 Eier 200 g Sahne	verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte der Masse über den Wirsing gießen. Die Hackfleisch-Mischung in die Form füllen, den restlichen Wirsing darauf geben und mit der übrigen Eiersahne begießen, den restlichen Käse darüber streuen und ca. 30 Min. bei 200°C backen
		