

# Wirsing-Spätzle-Auflauf

Zutaten	Zubereitung
500 g Butter/Öl für die Form Wirsing	Auflaufform fetten. Wirsing putzen und waschen, vierteln, den Strunk herausschneiden und in Streifen schneiden.
200 ml Sahne 2 Eier 100 ml Gemüsebrühe Salz, Pfeffer, Muskat 400 g Spätzle 150 g Blauschimmelkäse	Sahne, Eier, Gemüsebrühe und Gewürze mischen.  Wirsing und Spätzle mit der Eier-Sahne mischen und in die Auflaufform geben. Käse darauf verteilen. Bei <b>200°C Ober-/Unterhitze 25 Minuten</b> backen.
50 g Petersilie Haselnüsse	Mit gehackter Petersilie und grob gehackten Haselnüssen garnieren.

**Tipp:** Als Fleischeinlage eignen sich geräucherte Wurst wie Kabanossi oder Kaminwurz. Wer es milder mag nimmt statt Blauschimmelkäse z.B. einen Gouda.

