

Wirsingauflauf mit Hirse und Pilzen

Zutaten:

E ½ - 1 Kopf Wirsing je nach Größe, **E** 350 gr. gekochte Hirse, **E** 100 gr. Egerlinge,
E 3 Eier, **E** 50 ml Sahne, **E** 1 EL Olivenöl
M 3 - 4 Scheiben frischer Ingwer, **M** je ¼ TL Koriandersamen und Kümmel,
M 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
W eine Prise Salz, **W** 150 ml Wasser
H 1 EL gehackte Petersilie, **H** 1 EL gehackter Dill, **H** 150 gr. Weintrauben, **H** ein Spritzer Zitronensaft
F 150 gr. Schafskäse, **F** eine Prise Kurkuma

Vorbereitung:

- E** Den Wirsing vierteln, den Stunk herausschneiden und in einzelne Blätter zerlegen. Diese dann ca. 10 Minuten dämpfen. Danach auskühlen lassen und größere Stücke schneiden (*ca. 500 gr. werden für den Auflauf benötigt*)
- E** Egerlinge in Scheiben schneiden/hobeln.
- M** Ingwer feine Würfel schneiden.
- H** Petersilie und Dill fein hacken.
- H** Weintrauben waschen und halbieren.

Eine Auflaufform mit Olivenöl auspinseln.

Zubereitung:

- E** In die mit Olivenöl ausgepinselte Auflaufform die Hälfte des Wirsing geben. Die Hirse und die Pilze hineingeben und
- M** den Ingwer darüber verteilen.
- W** Mit einer Prise Salz würzen.
- H** Petersilie, Dill und Weintrauben in die Form geben.
- F** Mit wenig Kurkuma bestreuen.
- E** Eier und Sahne in einer Schüssel miteinander verquirlen,
- M** mit etwas frisch geriebener Muskatnuss, Koriandersamen, Kümmel und
- W** mit einer Prise Salz würzen. Das Wasser, den
- H** Zitronensaft und
- F** Kurkuma dazugeben. Nochmals alles gut miteinander verrühren und über den Auflauf gießen.
- F** Zum Schluss noch Schafskäse über den Auflauf zerbröseln und, bei 160°C Umluft, für 25 Minuten im Ofen backen.