

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Wirsingtorte

**Zutaten** : einen Kopf Wirsing, 3 El Creme Fraiche, Salz , Pfeffer, Muskat und Bauernkäse zum bestreuen.

**Zutaten Teig**: 250 gr. Mehl, 15 gr. Hefe, 1/8 l Milch, 1 Eigelb, 30 gr. Butter, 1/2 Tl Salz.

Zuerst wird der Teig zubereitet und in eine runde Form gedrückt. Es muss ein kleiner Rand hoch stehen.

Jetzt lässt man die Form 1/2 Std. an einem warmen Ort stehen, damit der Teig aufgehen kann.

In dieser Zeit wird der Wirsing gewaschen, und in kleine Streifen geschnitten.

Nun den Wirsing eine 1/4 Std. leicht köcheln lassen, und dann abgießen.

Mit dem Salz, Muskat , Pfeffer und Creme Fraiche gut abschmecken und auf den Teig geben.

Zuletzt wird die Wirsingtorte mit geriebenem Bauernkäse bestreut.

Ca.30-40 min. bei 220 Grad.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)