



WIRSINGKUCHEN MIT JOGHURT, SCHNITTLAUCH UND ZITRONENSAUCE

Categoria: Vorspeisen **Tempo di preparazione:** 20 minuten **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 1 Kartoffel (ca. 100 g)
- 200 g Wirsingkohl
- 1 Ei aus Freilandhaltung
- Salz, zum Abschmecken
- Pfeffer, nach Belieben
- 1 Wurst aus Schweinefleisch, Pute oder vegetarisch
- Muskatnuss, nach Belieben
- 125 g Joghurt, vollfett
- Saft einer ½ Zitrone
- ein Bündel Schnittlauch
- 40 g Rogen von der Meeräsche

Eine heiße Vorspeise, die Ihre Gäste begeistern wird; einfach und leicht zuzubereiten, aber trotzdem so lecker.

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **20 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Kartoffel waschen und schälen.

In Würfel schneiden und in Salzwasser kochen.

Nach dem Kochen abgießen und beiseitestellen.

Sechs ganze Blätter vom Wirsing nehmen, waschen und in kochendem Wasser blanchieren.

Dann vorsichtig herausnehmen und auf einem sauberen Geschirrtuch trocknen lassen.

Den restlichen Wirsing in Salzwasser ca. 5-8 Minuten köcheln lassen.

Dann gut abtropfen lassen und beiseitestellen.

Für die Füllung das Ei mit Salz und Pfeffer locker verquirlen, die Kartoffel, den gekochten Wirsing und das zerkleinerte Wurstfleisch dazugeben.

6 Muffinförmchen mit Wirsingblättern auslegen und die Masse einfüllen.

Die Blätter umklappen, um die Flans zu verschließen, und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C 8/10 Minuten goldbraun braten.

Für die Joghurtsauce: Joghurt mit Zitronensaft und Schnittlauch vermischen, etwas Sauce auf jeden Teller geben, einen Flan darauflegen und mit einigen Fischrogen garnieren. Guten Appetit!

