



## **Wirsingtorte in Springform**

**Original-Rezept**

**von Hans-Jürgen Husmann**

### **Zutaten:**

**1 ganzer Wirsing,  
2 Scheiben Blätterteig,  
200 gr. Bauchspeck oder Mett oder Gehacktes,  
4 Eier,  
250 gr Sahne,  
Salz, Pfeffer. Muskat**

### **Zubereitung:**

**Beim Wirsing die Außenblätter und den Strunk entfernen, alles kleinschneiden.  
2 Min. abkochen, anschließend kaltstellen. Speck ausbraten und den Wirsing  
hineingeben und würzen. Blätterteig ausrollen und in die Springform  
ausbreiten. Speck – Wirsing hineingeben. Eier und die Sahne mischen  
(verquirlen) und darüber geben.  
Bei 180 ° C im Backofen 30 Min. backen. Kalt oder warm servieren.**

**Guten Appetit**