



### *Zutaten:*

(für eine kleine Auflaufform | Dauer: 50 Minuten)

1 mittlerer Wirsing  
250 g Brot - kann auch altes sein  
200 g würziger Bergkäse  
250 ml Sahne  
1 Knoblauchzehe  
1 rote Zwiebel  
etwas Weißwein

### *So wirds gemacht:*

Das Brot in Scheiben schneiden und rösten. Den Wirsing waschen und grob kleiner schneiden. Zwiebel und Knoblauch würfeln und in der Pfanne glasig anbraten.

Den Wirsing dazu geben, mit Sahne und Weißwein aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Deckel drauf und ab und zu mal vorsichtig umrühren. Etwa 5 Minuten - es darf ruhig noch Biss haben.

Jetzt wird geschichtet:

Brot - Wirsing - Bergkäse: Solange bis die Auflaufform schön voll ist.

Bei mir hat sie meistens sogar einen kleinen Gupf. Das macht nichts - es setzt sich eh im Ofen wieder etwas ab. Hauptsache oben drauf noch einmal eine dicke Schicht Käse ;)

Ab ins vorgeheizte Rohr: 30 Minuten bei 180°C Umluft.