



## Wirsing-Speck-Tarte

### Zutaten:

1 TK Hefeteig  
1/4 Wirsing  
3 EL Schmand  
1 Ei  
1 Apfel  
1 Zwiebel, 1 Knoblauch  
Bacon  
Schimmelkäse  
Salz, Pfeffer  
Öl



### Zubereitung:

Entfernen Sie von einem kleinen Wirsingkopf ca. 7-10 Blätter, je nach Größe. Entfernen Sie von jedem Blatt den Strunk. In kochendes Salzwasser einlegen und ca. 2 Minuten darin sieden lassen.

Nun schneiden Sie einen halben Apfel in dünne Scheiben. Ebenso den Schimmelkäse. Den Bacon lassen sie in einer Pfanne knusprig braten. Ist der Speck fertig nehmen Sie ihn aus der Pfanne heraus und braten in dem verbleibenden Fett den Knoblauch und eine halbe gewürfelte Zwiebel an.

Den Wirsing aus dem heißen Wasser entnehmen, kurz in kaltem Wasser abschrecken, dann in dünne Streifen schneiden Auch die Wirsingstreifen zusammen in dem Zwiebel/Knoblauchgemisch anbraten.

In eine weitere Schüssel schlagen Sie nun ein Ei auf und verrühren es mit 3 EL Schmand. Je nach Geschmack darf es auch etwas mehr Schmand sein. In dieses Gemisch geben Sie nun kleingeschnittenen Bacon sowie den warmen Wirsing aus der Pfanne. Vermischen Sie nun alles gut miteinander.

Legen Sie nun den Hefeteig in einer Auflaufform aus. Sind es kleine Auflaufförmchen dürfen die Ecken gerne etwas überhängen. In die Auflaufform das Wirsinggemisch, darüber Apfelspalten sowie Käse. Im Ofen bei 180°C ca. 20 min backen. Servieren! guten Appetit!

*Das schnelle Gericht - immer Donnerstags ab 18.30 Uhr.*



**FRANKEN  
FERNSEHEN**