

Wirz-Pie



2 Portionen

½ Kopf Wirz (ca. 500 g)
2 Zwiebeln, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gewürfelt
20 g Pinienkerne, geröstet
3 EL Butter, 2 TL Mehl
2 dl Gemüsebrühe, 2 dl Rahm
1 Biozitron, Saft und abgeriebene Schale
1 Beutel Kartoffelstock, ca. 3 Portionen (oder Kartoffelstock vom Vortag)
30 g Parmesan, gerieben, Salz, Pfeffer

Wirz vierteln, den harten Strunk entfernen und in 1cm breite Streifen schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch in der Butter andünsten, Wirz dazugeben, Mehl darüber stäuben, kurz anschwitzen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Brühe und Rahm ablöschen und Zitronenschale und Saft dazugeben.

Pinienkerne untermischen. Nochmals abschmecken.

Alles in eine Auflaufform geben und im Ofen bei 200° auf der untersten Schiene 20 Min. garen.

Kartoffelstock zubereiten, ½ EL Butter und Parmesan untermischen. Über dem Wirz verteilen. Die restlichen Butterflocken darüber geben.

Im Ofen, im oberen Drittel, 25-30 Min überbacken.

Schmeckt lecker 😊