

Wirzgratin mit Reis

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca.

Vorbereiten

Zubereitungszeit ca.

200 g	Reis	kochen
2 EL	Rosinen	in etwas warmem Wasser quellen lassen
2 EL	Pinienkerne	rösten
750 g	Wirz	8 - 10 Wirzblätter ablösen, die Rippen flach schneiden. In einer grossen Pfanne in siedendem Salzwasser 3 - 4 Min. blanchieren. Abtropfen lassen.

Vo Eine runde Ofenform von ca. 2 Liter Inhalt mit etwas Öl auspinseln. Diese mit den Wirzblättern auslegen.

20 g	Butter	Gut dünsten
	Restlicher Wirz	
1 dl	Gemüsebouillon	ablöschen, weichkochen, erkalten lassen
400 g	Hackfleisch, gemischt	gut anbraten
1 TL	Paprika und Pfeffer	würzen
	abgetropfte Rosinen	mit Fleisch, Wirzgemüse und Reis vermengen
2 EL	Pinienkerne	
50 g	Greyerzer, gerieben	
2	Eier	
2 dl	Kaffeerahm	vermischen
		In die Form füllen und mit der flachen Hand zusammendrücken. Ein Backpapier mit Öl bestreichen und mit der öligen Seite nach unten auf die Füllung legen.

Backen

Heissluft: Ca. 35 Min. in der Mitte des auf 190 Grad vorgeheizten Ofens

Den Wirzgratin auf eine Platte stürzen und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen

Dazu passt Tomatensauce

