



Wirsing Linsen Auflauf

300 g Wirsing, 200g rote Linsen, 1 Zwiebel, 400g Fusilli, 200g Frischkäse, Öl, 200 ml Milch, 100g Parmesan, Muskat, Pfeffer, Kräutersalz

Die Linsen in reichlich Wasser 5 min sprudelnd kochen und das Wasser abgießen. Zwiebeln in einer großen Pfanne in Öl andünsten, den in Streifen geschnittenen Kohl dazugeben, noch etwas Öl angießen und 5 – 10 min anbraten. Die Nudeln al dente kochen und alle gekochten Zutaten in eine Auflaufform geben. Milch und Frischkäse mixen, mit reichlich Muskat, Pfeffer und Salz würzen. In die Auflaufform gießen und mit geriebenem Parmesan bestreut im Ofen bei 200 °C für 10 min goldbraun überbacken.
(Zubereitungszeit ca. 35 min)