

# Bamberger Spitzwirsing-Torte

– ein historisches Gemüse auf neue Art –



Bildquelle: Pixabay

## Zubereitung:

Den Wirsing-Kopf putzen und wenn nötig, die äußeren Blätter entfernen.

Den Kopf vierteln und in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Wirsing und Zwiebel in einem Topf mit dem Schmalz kurz anschwitzen.

Den Wein zugeben und im geschlossenen Topf weich dünsten. Evtl. etwas Wasser zugeben.

Den Wirsing mit Muskat, Zucker, Salz- und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Eine Springform mit Blätterteig auslegen, dabei die Bodenplatte mit einer Gabel regelmäßig durchstechen.

Milch und Sahne in einem Gefäß zusammenschütten, die Eier und den Käse einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier-Milch-Käsemischung über den Wirsing geben und gut vermischen.

Den Wirsing in die Form geben und bei 180° etwa 40 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Am besten schmeckt die Torte frisch aus dem Backrohr.

## Zutaten für ca. 4 Personen

### Natürlich vom Bamberger Gärtner:

1 Stck Bamberger Spitzwirsing

1 Stck Bamberger Birnenförmige Zwiebel

---

1 El Schweineschmalz

1 Pkng Blätterteig

3 Stck Eier

150 ml Milch

100 ml Sahne

150 g Geriebener, kräftiger Käse

1/8 l Weißwein

Zucker, Muskat

Salz, Pfeffer