

# WIRSING-NUDEL-AUFLAUF

## ZUTATEN

250g Nudeln  
1 kleiner Wirsing oder Weißkohl  
1 Zwiebel  
1 EL ÖL  
200g Kräuterfrischkäse  
200ml Milch  
2 EL Semmelbrösel  
Butterflöckchen  
Salz, Pfeffer



FÜR 4 PERSONEN



Wirsing in 4 Stücke teilen, Strunk entfernen + in Streifen schneiden

Zwiebel würfeln + in der Pfanne andünsten



Wirsing dazu + 15 Minuten andünsten



Nudeln nach Packungsanweisung kochen

Frischkäse + Milch verrühren  
Salz + Pfeffer nach Geschmack

Wirsing, Nudeln, Frischkäsemilch in eine Auflaufform geben

Semmelbrösel + Butterflöckchen darauf

Backofen 200°C  
25-30 Minuten



Schwalbacher Tafel  
Essen, wo es hingehört