

# Bratkartoffel Rezepte

## Champignons Mit Wirsing Und Knusprigem Speck

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Pilz, Wirsing, Gemüse

---

### ZUBEREITUNG

	45 Minuten		1 Teel. Gekörnte Gemüsebrühe
	Salz		Pfeffer
1	Zwiebel	3	Eier (Größe M)
5	Scheib. Frühstücksspeck in Scheiben	8	Riesen-Champignons
2	Essl. - (Bacon	1	Essl. Gehackter Salbei
150 g	Butter	2	Essl. Senf (mittelscharf)
	Crème fraîche		

---

Wirsing putzen, waschen, trocken tupfen. Blatttrippen entfernen. Blätter längs dritteln, dann quer in 1/2 cm breite Streifen schneiden. In siedendem Salzwasser 2 Minuten kochen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen, würfeln. Speck in Streifen teilen. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel andünsten, Speck zufügen. Creme fraiche dazugeben, mit gekörnter Brühe, Salz und Pfeffer pikant würzen. Sauce vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, Eier unterrühren.

Backofen auf 200 Grad heizen. Champignons putzen. Wirsing mit Salbei und Sauce mischen. Backblech mit übriger Butter fetten. Pilze innen mit Senf bestreichen, mit der Öffnung nach oben aufs Blech setzen. Wirsingmasse in die Pilze füllen.

Pilze im Ofen bei 200 Grad 20-30 Minuten backen. Dazu passen Bratkartoffeln.