

# Wirsing-Gratin

4 Personen

1 Kopf Wirsingkohl  
400g Tomaten (gewürfelt)  
150g geräucherte Putenbrust, in dünnen Scheiben quer halbiert  
1 Zwiebel (gewürfelt)  
20g Butter oder Margarine  
20g Mehl  
300ml Gemüsebrühe  
300ml Milch  
100g Schmelzkäse  
Salz, schwarzer Pfeffer  
Je 1/2 Bund Petersilie und Schnittlauch

Wirsing in grobe Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, abtropfen lassen.

Wirsing, Tomaten und Putenbrustscheiben in Auflaufform schichten.

## **Bechamelsauce:**

Zwiebel in Fett andünsten, mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Nach und nach Brühe und Milch unter Rühren zugießen. 5 Minuten köcheln lassen. Käse dazugeben, in der heißen Sauce schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fein gehackte Kräuter unter die Sauce rühren.  
Sauce über das Gemüse verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (200 °C) ca. 20-25 Minuten garen.

mit Schnittlauch garniert servieren...