



Gratinierte Wirzwickel mit Schinken und Käse

Wirzblätter sind immer gut, um darin etwas einzuwickeln. Schinken und Käse sind schon fast eine klassische Kombination dazu. Ergänzt mit etwas gedünsteter Zwiebel und mit Gruyère und Rahm überbacken gibt das ein rustikales Mahl, das sich sehr gut vorbereiten lässt und vor dem Servieren nur noch gratiniert werden muss. Ein einfacher Reis passt sehr gut dazu.

Zutaten (2 Portionen)

- 4 Blätter von einem kleinen Wirz
- 2 Scheiben Modelschinken, ca. 1-2mm dick
- 1/2 kleinere Zwiebel
- 60g Halbhartkäse
- 30g Gruyère
- 3cl Vollrahm
- Muskatnuss, Pfeffer, Salz
- Bratbutter

Zubereitung

Gruyère reiben, Vollrahm zugeben und mit Muskatnuss würzen. Vermischen und ruhen lassen bis die Wirzwickel bereit sind.

4 schöne Blätter vom Wirz abschälen. In kochendem Wasser ca. 3-4 Minuten blanchieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen und auskühlen lassen. Mit Küchenpapier nachtrocknen.

Zwiebel hacken und leicht andünsten. Auskühlen lassen.

Auf einem Schneidebrett auslegen und den hervorstehenden Kiel mit einem Messer flach schneiden (siehe Bild).

Wirzblätter mit je halben Scheibe Schinken belegen, dabei auf den Seiten je einen 1cm breiten Rand freilassen. Am Kopfende einen Rand von ca. 2cm freilassen. Etwas Pfeffer darüber mahlen. Ca.4mm dicke Scheiben vom Weichkäse auf den Schinken legen. Wenig Zwiebel darüber verteilen.

Wirz vom Strunkende her einrollen, dabei die überstehend seitlichen Ränder etwas einklappen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern und die Wirzwickel mit dem Schluss nach unten hineinlegen. Gruyère-Rahm nochmals vermischen und über die Wickel verteilen.

Im oberen Drittel des Ofens ca. 20 bis 15 Minuten gratinieren.





Wirz - ein Wunderwerk



