

Wirsingbällchen mit Haselnusskruste

Zutaten

30 g Butter
2 EL Mehl
600 ml Milch
Salz, Pfeffer
Muskat
Cayennepfeffer
Zitronensaft

1 kg Wirsing
Öl zum Fetten
250 g Mozzarella
2 EL Paniermehl
2 EL Haselnüsse, gehobelt
1 EL Öl und zum Einfetten

Zubereitung

Butter in einem Topf zerlassen. Mehl zugeben und kurz darin andünsten. Milch unter Rühren nach und nach zugeben. Einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft würzen und bei milder Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen den Wirsing putzen, den Strunk entfernen und die dicken Blattrippen abschneiden. Blätter in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und ca. 5 Minuten blanchieren. Den Wirsing abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Wirsingblätter portionsweise zu etwa golfballgroßen Bällchen formen und in eine gefettete Form geben.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Soße über die Bällchen geben. Mozzarella in feine Scheiben schneiden und darauf verteilen. Paniermehl, Haselnüsse und Öl miteinander vermengen und über den Auflauf streuen. Im Backofen ca. 25 Minuten überbacken.

Vegane Variante: Butter und Milch können durch Margarine und Pflanzenmilch ersetzt werden. Alternativ zum Mozzarella können ein veganer Käse oder 4 Esslöffel Hefeflocken verwendet werden.