

Wirsing-Eintopf, Ei, Hafer-Gorgonzola-Dattel-Schnitten

Für zwei Personen

Für den Eintopf:

200 g Perlgraupen	500 g Wirsing	250 g Cocktailtomaten
150 g getrock. Tomaten	1 Zwiebel	1 Zitrone
2 EL Tomatenmark	2 L Gemüsefond	6 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter	2 EL scharfes Paprikapulver	Muskatnuss
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das pochierte Ei:

2-4 Eier	3 EL Weißweinessig	Salz
----------	--------------------	------

Für die Schnitten:

100 g feine Haferflocken	100 g Mehl, Type 405	50 g Panko
1 Ei	100 g pikanter Gorgonzola	50 g Parmesan
100 g Datteln ohne Kern	1 TL Honig	2 TL Kreuzkümmel
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Eintopf:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und feinschneiden. Wirsing in Streifen schneiden.

Graupen, Zwiebel und Wirsing in Olivenöl andünsten. Tomatenmark, getrocknete Tomaten und Cocktailtomaten hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Gemüsefond ablöschen und Lorbeerblätter, Thymian und Paprikapulver unterrühren. Das Ganze 20 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das pochierte Ei:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Essig dazu geben. Den Herd auf geringe Hitze reduzieren und mit einem Stiel vom Kochlöffel einen Strudel erzeugen. Ei geöffnet in eine Suppenkelle geben und in den Strudel gleiten lassen. Nach 4-5 Minuten herausholen und auf Backpapier legen. Mit einer Prise Salz würzen.

Für die Schnitten:

Parmesan fein reiben und Datteln würfeln. Haferflocken, Panko, Mehl, Ei, Öl, Gorgonzola, Parmesan und Datteln zu einem Teig verkneten und Kreuzkümmel, Honig, Salz und Pfeffer zugeben. Teig auf einem Backblech mit Backpapier dünn ausrollen. 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in Schnitten-Form zerteilen.

Christine Lisku am 28. November 2023