

GRATINIERTER WIRZPÄCKCHEN

Für 4 Personen

500g Knollensellerie	schälen, in 1 cm Würfel schneiden oder grob raffeln
Wasser, Salz	Sellerie in eine Pfanne geben, zur Hälfte mit Wasser auffüllen und salzen 15 Minuten weich köcheln, abgiessen und etwas auskühlen lassen
12-16 Wirzblätter	waschen und in einer grossen Pfanne in kochendem Wasser blanchieren Herausnehmen, abschrecken und auf einem Küchentuch auslegen
½ Zitrone	waschen, Schale abreiben, Saft pressen
250 g Champignons	Stilansatz entfernen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft vermischen
1 Zwiebel	
2 Knoblauchzehen	fein schneiden
1 Zweig Rosmarin	Nadeln vom Zweig zupfen, eventuell hacken
1 EL Butter	in einer Bratpfanne erhitzen, Pilze heiss rührbraten bis die Flüssigkeit, die sich bildet verdampft ist Hitze auf mittlere Stufe reduzieren Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin dazugeben und 2 Minuten dünsten
Salz	würzen
gekochter Sellerie	mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder mit Handrührgerät mixen Pilzmasse und abgeriebene Zitronenschale zum Sellerie geben
150g Frischkäse	
2 Eier	
4 EL Paniermehl	beigeben, verrühren
Salz, Pfeffer, Muskat	würzen
	Backofen auf 200 °C vorheizen
	Die Sellerie-Pilzmasse in der Mitte der Wirzblätter verteilen, die Blattränder über die Füllung schlagen und die Päckchen mit der Naht nach unten in die Form legen.
80g Bergkäse	reiben, darüber streuen
20g Butter	in Flocken schneiden, darüber geben
	Im Ofen bei 200 °C, 20-25 Minuten backen, bis Oberfläche schön gebräunt ist.

- Dieses Rezept eignet sich auch für die Zubereitung mit Lattichblättern.
- Dazu passt Trocken- oder Wildreis.