



## Gebackener Wirsing mit Parmesan

PORTIONEN: 4 PERSONEN

[WWW.LINDCHEN.DE](http://WWW.LINDCHEN.DE)

### Zutaten

- 1 kg Wirsing
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Abrieb von einer Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver, süß
- 70g Parmesan, gerieben

### Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier belegen

Wirsing putzen, waschen, in 8 Spalten schneiden und auf das Backblech legen

Olivenöl mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren

Wirsing beträufeln und mit geriebenem Parmesan bestreuen

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) 20-25 Minuten backen

Gebackenen Wirsing mit Joghurt Dip und Baguette servieren