

Rezept für saftige Wirsinglasagne

Zutaten:

für 4 Personen

- ein mittelgroßer Wirsingkohl etwa 700-800 g
- 200 g Bergkäse
- 8-10 Lasagne-Blätter
- 2-3 Zwiebeln, klein gehackt
- 200 ml Sahne
- 3 EL Butter
- Muskatnuss, Pfeffer, Salz
- frische Petersilie
- Olivenöl



Zubereitung:

1. Einen großen Topf Wasser mit etwas Salz aufkochen lassen.
2. 8-10 große Blätter vom Kopf ablösen, waschen und für ca. 2-3 Minuten im kochenden Wasser blanchieren und anschließend eiskalt abbrausen. In der Zwischenzeit den Rest vom Wirsing grob klein schneiden und genauso verfahren.
3. Wirsingblätter mit einem Nudelholz flach drücken.
4. Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen
5. In einem großen Topf 2 EL Butter erhitzen. Darin die Zwiebeln andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den geschnittenen Wirsing dazu und 2-3 Minuten weiter dünsten. Mit Sahne ablöschen und mit Muskatnuss abschmecken. 2 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen.
6. Eine Auflaufform (ca. 30 x 20 x 8 cm) mit Butter fetten.
7. Lasagne-Blätter (ungekocht) in die Form legen, mit etwas Öl bestreichen, 2 Wirsingblätter darauf verteilen, 3 große EL Rahmwirsing darüber geben, mit Bergkäse bestreuen.
Insgesamt 4 Lagen wiederholen.
8. Mit dem übrigen Käse bestreuen und auf der mittleren Schiene in den Ofen für ca. 60 Minuten backen.

Tipps und Ideen für Wirsinglasagne-Varianten:

- Für eine würzigere Variante einfach etwas luftgetrockneten Schinken dazwischen schichten.
- Statt Bergkäse Gorgonzola oder einen anderen würzigen Käse nach Geschmack nehmen.
- Das Rezept ist auch ganz einfach mit Grünkohl zu machen. Wenn Sie noch Wirsing übrig haben und können Sie daraus ein paar leckere, kalorienarme Chips machen. Das Rezept für Chips aus Grünkohl finden Sie hier: www.waschbaer.de/magazin/selbst-gemacht-gruenkohl-chips/ Dabei einfach den Grünkohl durch Wirsingkohl ersetzen.

Viel Spaß und Freude beim Nachkochen!