



Wirsing-Lasagne

Den Wirsing putzen, in Blätter teilen und waschen. Anschließend in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Dann auf einem trockenen Küchentuch auslegen, salzen und pfeffern.

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Hälfte davon in 25 g erhitzter Butter anschwitzen. Mit Mehl überstäuben, kurz anrösten und mit Milch und Sahne ablöschen. Etwa 5 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen, dann Kapern und etwas Parmesan unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Kapernsud würzen, abkühlen lassen.

Die restlichen Zwiebeln und Knoblauch im übrigen Fett anschwitzen. Das Hackfleisch zufügen und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Tomaten und den Tomatenketchup unterrühren.

Eine Auflaufform ausfetten und etwas von der Sauce angießen. Mit einer Schicht Lasagneplatten bedecken. Wieder etwas Sauce, einige Wirsingblätter, Muskat und etwas Hackfleisch darauf verteilen. So lange mit dem Einsichten fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Oberfläche damit belegen.

Die Lasagne im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 50 - 60 Minuten lang goldbraun backen. Sofort servieren.

Arbeitszeit	ca. 45 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 787



Zutaten für 6 Portionen:

500 g	Wirsing
	Salz und Pfeffer
2	Zwiebel(n)
1 Zehe/n	Knoblauch
50 g	Butter
60 g	Mehl
750 ml	Milch
200 g	Schlagsahne
3 TL	Kapern
	Parmesan, geriebener
500 g	Hackfleisch, gemischtes
	Paprikapulver, edelsüß
200 g	Pizzatomen
2 EL	Tomatenketchup
150 g	Lasagneplatte(n)
	Muskat
300 g	Mozzarella

Rezept von: Cha-Cha