

Rezept

Wirsinglasagne

Ein Rezept von Wirsinglasagne, am 20.04.2024

Zutaten

6	große Wirsingblätter		Salz
	Pfeffer	60 g	Butter
60 g	Mehl	350 ml	Fleischbrühe
350 ml	Milch		geriebene Muskatnuss
150 g	gekochter Schinken in Scheiben	100 g	Bergkäse
150 g	Lasagneplatten (ohne Vorkochen)		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Den Wirsing waschen und in kochendem Salzwasser 2 Min. vorgaren. Herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Blätter halbieren, dabei den Strunk etwas flacher schneiden.

2. Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf erhitzen. Mehl unter Rühren kurz darin andünsten. Brühe und Milch unter Rühren dazugießen. Die Sauce aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Schinkenscheiben vierteln. Den Käse grob reiben. Etwas Béchamelsauce in eine Auflaufform geben und die Form mit Lasagneblättern auslegen. Mit etwas Wirsing und Schinken belegen. Mit Sauce bedecken und mit etwas Käse bestreuen. So weiterschichten, bis die Zutaten verbraucht sind. Die letzte Schicht soll Sauce und Käse sein. Die Lasagne im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 45 Min. backen.