

Rezept

Wirsinglasagne mit Salsicce

Ein Rezept von Wirsinglasagne mit Salsicce, am 18.04.2025

Zutaten

300 g Salsicce (italienische rohe, grobe Schweinswürste;	1 kleiner Wirsing (ca. 750 g)
1 Knoblauchzehe	2 Zwiebeln
Salz	1 1/2 TL Kapern
600 ml Rinder- oder Gemüsebrühe	Pfeffer
1 TL getrockneter Oregano	200 g Sahne
1-2 EL frisch gepresster Zitronensaft	1 TL getrockneter Majoran
100 g frisch geriebener Allgäuer Emmentaler	12 Lasagne-Nudelblätter (ohne Vorkochen)
Butter für die Form	Olivenöl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Die Haut der Würste aufschneiden und das Wurstbrät herauslösen. Von dem Wirsing den Strunk wegschneiden. Äußere dicke Blätter abschneiden, waschen und die dicken mittleren Blattrippen herausschneiden. Die Blätter in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Den inneren zarten Kohlkopf längs vierteln und quer in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und getrennt fein würfeln. Kapern fein hacken.
2. In einer großen beschichteten Pfanne 1-2 EL Öl erhitzen, darin die Hälfte der Zwiebeln goldgelb andünsten. Wurstbrät dazugeben und bei großer Hitze anbraten, dabei das Brät mit einem Holzlöffel in Stückchen zerteilen und krümelig braun braten. Salsicce aus der Pfanne nehmen.
3. Im Bratfett (eventuell noch etwas Öl dazugeben) übrige Zwiebeln und den Knoblauch goldgelb andünsten. Wirsing unterrühren, salzen, pfeffern und unter Rühren bei mittlerer Hitze 3-4 Min. anbraten. Brühe, Sahne, Oregano und Majoran unterrühren und alles zugedeckt 5-7 Min. dünsten, bis der Wirsing nicht mehr hart ist. Kapern und Salsicce unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Backofen auf 180° vorheizen, eine hohe Auflaufform mit Butter einfetten. Etwas Sahnebrühe von der Wirsing-Salsicce-Mischung auf dem Boden der Form verteilen, 4 Lasagneblätter darauf auslegen. Ein Drittel der Wirsingmischung mit Brühe darauf verteilen und mit 4 Lasagneblättern belegen. So fortfahren, bis alle Zutaten in der Form sind, dabei mit Wirsing abschließen.
5. Lasagne in den Ofen schieben (Mitte, Umluft 160°), mit Backpapier abdecken und 25 Min. garen. Lasagne aus dem Ofen nehmen, mit Käse bestreuen und weitere 15 Min. offen im Ofen backen, bis der Käse schön gebräunt ist. Vorm Servieren die Lasagne 5 Min. abkühlen lassen, dann am bestem mit einem Salat auf den Tisch bringen.