

Wirsing Lasagne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Wirsing, Salz, Pfeffer, 1 Dose gehackte Tomaten, 1 Zehe Knoblauch, 2 Esslöffel Olivenöl, 250 gr Lasagneblätter, Muskat, 150 gr geriebener Käse, 250 ml Sahne, 4 Esslöffel Sauerrahm, 125 ml Milch.

Die Vorbereitungen:

Den Wirsing zerteilen, Strunk herausschneiden. Nun in kleine Streifen schneiden und in wenig Wasser bissfest dünsten. Salzen und pfeffern. Sahne mit Milch und Sauerrahm verrühren. Kräftig mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Die Zubereitung:

Die Tomaten mit Knoblauch, Pfeffer und Salz verrühren. Den Boden einer Lasagneform mit Olivenöl ausgießen und mit Lasagneblättern auslegen. Auf die erste Lage die Tomaten geben, dann wieder Lasagneblätter und auf die nächste Lage den Wirsing drauf und mit Käse bestreuen. Eventuell schon mit etwas Muskat würzen. Einen Teil der Sahnemischung darüber geben. So weiter verfahren bis die Zutaten aufgebraucht sind. Den Rest der Sahnemilch darüber geben und zum Schluss mit Käse bestreuen. Bei 200 Grad im Backofen etwa 40 Minuten backen. Dazu passen Knoblauchbrot und Salat sehr gut.