

Wirsing-Lasagne

Für 4 Personen:

1 Kopf Wirsing (1-1,2 kg)	2 mittelgroße Zwiebeln	150 g Bauchspeck
600 ml Sahne	200 g Bergkäse	250 g Lasagneplatten
2 EL Butter	1 Schuss Pflanzenöl	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	

Gemüselasagne mit Wirsing:

Die äußeren 2-3 Blätter vom Wirsing entfernen. Den Strunk unten abschneiden und die großen Blätter, die sich nun leicht abziehen lassen (ca. 5-6 Stk.) in einem großen Topf mit stark kochendem, gesalzenem Wasser etwa eine halbe Minute blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Den restlichen Wirsingkopf vierteln, den Strunk komplett entfernen und den Wirsing in feinste Streifen schneiden.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Den durchwachsenen Bauchspeck würfeln.

Speck und Zwiebeln in einem großen Topf oder Bräter mit einem Schuss Pflanzenöl anschwitzen, die feinen Wirsingstreifen zugeben, mit einer Prise Salz würzen und mit anschwitzen, bis auch der Wirsing etwas Farbe bekommt.

Anschließend mit der Sahne auffüllen und bei mittlerer Hitze leicht cremig einkochen. Dann mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken, vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Gemüselasagne schichten:

Eine große Auflaufform großzügig ausbuttern und komplett mit den blanchierten Wirsingblättern auslegen. Dann eine Schicht Lasagneplatten darauf legen, etwas Rahmwirsing gleichmäßig darauf verteilen und Bergkäse fein darüber reiben bis der Wirsing komplett bedeckt ist.

Anschließend wieder je eine Schicht Lasagneblätter, Wirsing und Bergkäse. Das Ganze wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

(ca. 4-5 Schichten) Die oberste Schicht soll wieder der Bergkäse sein.

Die Lasagne in der mittleren Schiene, des auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Backofens etwa 30-40 Minuten goldbraun backen, dann aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und servieren.

Die Lasagne ist eine hervorragende Beilage zu Fleischpflanzerl oder natürlich auch allein oder mit etwas frischem Feldsalat ein Genuss.

Alexander Herrmann am 08. Januar 2021