

Lasagne mit Käse, Hackfleisch und Béchamel-Soße

1 Wirsingkopf	300 g Kartoffeln	125 g geriebenen Käse
500 g Hackfleisch	1 Knoblauch-Zehe, gehackt	2 EL Paprikapulver
500 ml Béchamel-Soße	4-6 Lasagne-Platten	80 g Butter
75 g Parmesan, gerieben	Öl	Salz, Pfeffer
1 TL gemahl. Kreuzkümmel		

Den Wirsingkohl ca. 10 Minuten in heißem Wasser kochen.

Die Wirsing-Blätter einzeln vom Kopf abtrennen, den Strunk entfernen.

Die Lasagne-Blätter für 2 Minuten in kochendes Wasser legen. Die Kartoffeln schälen und ca. 10-12 min. vorkochen; danach in Scheiben schneiden.

Das Hackfleisch in einer Pfanne anbraten und mit gehacktem Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Einen Topf mit den Wirsing-Blättern so auslegen, dass sie den Rand überlappen.

Als erste Schicht eine Lage Kartoffel-Scheiben auf die Wirsing-Blätter legen.

Darauf folgen geriebener Käse, Hackfleisch, klein gezupfte Wirsing-Blätter und Béchamel-Soße.

Als Abschluss eine Schicht aus Lasagne-Blättern legen.

Dann wieder von vorn mit den Wirsing-Blättern anfangen und alle anderen Schichten wiederholen.

Zum Schluss noch 1 bis 2 Wirsing-Blätter darauf legen und mit den überlappenden Blättern verschließen.

Butter-Scheiben auf den Wirsing-Blättern verteilen und die Lasagne für 20 min.

bei 180°C Umluft backen.

Dann den Topf kurz herausholen, den Auflauf nochmals mit Béchamel-Soße, Parmesan bestreuen und für weitere 20 min. in den Ofen schieben.

NN am 11. August 2022