



## Wirsing-Lasagne

### Zutaten:

1 Kopf Wirsing  
600g Lasagneplatten  
300ml Creme Fraiche  
500ml Sahne  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
1 Tomate  
2-3 EL Nüsse  
Streukäse  
Dijon-Senf  
Butter, Muskat



### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Beides in einem Topf mit Olivenöl anbraten. Darauf achten, dass die Zwiebel-Knoblauch-Mischung nicht braun wird. Ein bisschen Butter in den Topf geben. Dann Nüsse, Sahne und Creme Fraiche dazugeben. Das Ganze mit Muskat würzen. 1 TL Senf dazu geben und alles zusammen köcheln lassen. Jetzt Wirsing putzen, Strunk rausschneiden und den Kohl fein schneiden. Den feingeschnittenen Wirsing in den Topf geben. Alles salzen und pfeffern. Wirsingmischung köcheln lassen. Derweil Tomaten waschen, Kernhaus rausscheiden und die restliche Tomate in kleine Würfel schneiden. Tomatenwürfel beiseite legen (Tipp: Sollte die Soße zu dünn sein: Mehl und Öl 1:1 vermischen und unterrühren bei Bedarf). Auflaufform vorbereiten und einfetten. Zuerst eine Lasagneplatte (Tipp: am besten frische Lasagneplatten verwenden) in die Auflaufform legen und dann abwechselnd Wirsingmischung und Lasagneplatten in der Auflaufform schichten. Die letzte Schicht ist nochmal die Wirsingmischung. Geriebenen Käse und Tomatenwürfel drüber verteilen. Wirsing-Lasagne für 30min bei 160 Grad in den Ofen. Fertig! Ein wunderbares Gericht. Anrichten! Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN  
FERNSEHEN