



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW48 | 2022

Wirsing-Lasagne mit Pilzen

für 4 Portionen

Zutaten

- 700 g Wirsing
- 400 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Stiele Thymian
- 15 Lasagneplatten
- 120 g mittelalter Gouda
- 800 ml Milch
- 65 g Butter
- 50 g Mehl
- Olivenöl
- Muskatnuss
- etwas Basilikum (nach Belieben)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

In einem Topf 50 g Butter zerlassen. Unter Rühren Mehl zu geben und kurz mitdünsten. In zwei Teilen die Milch drunter rühren, aufkochen und bei milder Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Hin und wieder umrühren. Die Béchamelsauce mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Thymian von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Wirsing putzen, ggf. grobe Stielansätze entfernen und anschließend in 1-2 cm Streifen schneiden. In einer großen Pfanne etwas Butter erhitzen. Die Hälfte der Knoblauch- und Zwiebelwürfel hineingeben und anschwitzen. Wirsing und 1 Prise Salz zugeben und bei mittlerer Hitze dünsten.

In einer zweiten Pfanne (alternativ: nacheinander) erneut etwas Butter erhitzen, restlichen Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen, dann Champignons und Thymian zugeben und dünsten. Zum Schluss etwas Olivenöl über Wirsing und Pilze geben und kurz durchschwenken. Beides in eine große Schüssel geben, miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben etwas klein geschnittenen Basilikum zugeben.

Käse raspeln. Backofen auf 180 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Eine Auflaufform mit Öl fetten. Etwas Béchamelsauce auf dem Boden verstreichen. Lasagneplatten ggf. zurechtbrechen und mit Pilz-Wirsing-Mischung und Béchamelsauce abwechselnd in die Form schichten. Mit Sauce und Käse abschließen. Ist die Sauce am Ende zu dickflüssig, kann sie mit etwas Wasser verrührt werden. Lasagne im heißen Ofen 45–50 Min. backen.