

# WIRSING LASAGNE

---



## Zutaten für 4 Personen:

1 Wirsing  
400 ml Gemüsebrühe  
Lasagneblätter  
2 Kugeln Mozzarella

500g Ricotta  
200g Schmand  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl  
60 g Parmesan, gerieben  
Handvoll Salbeiblätter  
2 EL Pinienkerne

## Zubereitung:

Wirsing halbieren, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden, waschen. Dann die Gemüsebrühe in einem großen Topf erhitzen und den Wirsing darin für ca. 5 Minuten kochen lassen. Dann den Wirsing abseihen (Gemüsebrühe NICHT wegschütten) und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen, klein schneiden. Salbeiblätter in feine Stücke schneiden. Ricotta mit Schmand, Knoblauch, Salbei, Öl und der Hälfte des Parmesans vermengen. Dann circa 300ml Brühe (vom gekochten Wirsing) dazugeben und gründlich vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen vorheizen (180° Umluft). In eine Auflaufform die Schichten einfüllen (Reihenfolge: Lasagneblätter - Wirsing- Ricottacreme - Mozzarella - Parmesan und so weiter...). Dann für ca. 50 Minuten in den Ofen schieben (wenn sie zu schnell schwarz wird, mit einer Alufolie abdecken. Fünf Minuten, bevor die Lasagne aus dem Ofen genommen wird: mit Pinienkernen bestreuen, damit sie schön braun werden.