

Wirsing - Hack - Lasagne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas Andere Lasagne, herzhaft mit Wirsing statt Nudelblättern

Zutaten

- 800 g gemischtes Hackfleisch
- 6 - 8 große Wirsingblätter
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 4 El Semmelbrösel
- 1 Dose geschälte Tomaten, grob zerkleinert
- 2 El gehackte Petersilie
- 150 g grob gehobelter Holländer oder Pizzakäse
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Wirsing zunächst von den groben Strünken befreien und 3 - 4 min. in kochendem Salzwasser mit etwas Kümmel blanchieren; in kaltem Wasser abkühlen.

Schritt3

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Butter glasig anschwitzen, etwas abkühlen lassen.

Schritt4

Mit den Semmelbröseln zum Hackfleisch geben, salzen, pfeffern und Alles gut miteinander verarbeiten.

Schritt5

Die Tomaten gut abtropfen lassen und grob würfeln, die Petersilie dazu geben..

Schritt6

Der Aufbau:

Schritt7

Ein Drittel der Tomaten zunächst in eine ausreichend große Auflaufform geben. Dann folgt eine Schicht Wirsing (Ev. etwas zuschneiden), leicht salzen und pfeffern.und eine Schicht Gehacktes. darüber verteilen, den Vorgang 1 - 2 mal wiederholen.

Schritt8

Nunmehr Alles in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen für 50-55 min. schieben.(Mittlere Schiene)

Schritt9

Die Wirsing - Hack - Lasagne nach 40 min. mit dem Käse gleichmäßig bestreuen und bei Oberhitze goldgelb überkrusten, zu ende garen..

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben, ev. mit einem frischen Marktsalat ergänzen.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** bürgerlich, einfach, preiswert, schnell, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wirsing-hack-lasagne/>