



Wirsing Lasagne mit Steinchampignons

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die „etwas andere Gemüselasagne“, fleischlos, vegetarisch, ganz ohne Pasta Teig

Zutaten

- Für die Wirsing Lasagne:
- 1, 2 kg frischer Wirsing
- 600 g braune Steinchampignons, geputzt, in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Bündchen gehackte Petersilie
- 3 El Olivenöl
- Salz, etwas Kümmel, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Gratin Sauce:
- 150 g Doppelrahm Frischkäse
- Etwas frisch geriebenen Meerrettich
- 1/2 Sahne
- 4 Cl Noilly Prat
- 100 ml Gemüsebrühe

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst vom Wirsing die äußeren groben Blätter entfernen, halbieren und den Strunk heraus schneiden. Die großen Blätter entfernenden, den Rest in kochende m Salzwasser, mit etwas Kümmel, 4 - 5 blanchieren, kalt abschrecken.

Schritt3

Trocken tupfen, auslegen und wiederum die Strünke heraus schneiden.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die Champignons in Scheiben schneiden, die Zwiebeln würfeln, den inneren, gelben Kern des Wirsings in feine Streifen schneiden.

Schritt6

Die Zwiebelwürfel in 2 El Olivenöl glasig anschwitzen zunächst etwa 450 g Champignons mit anraten.

Schritt7

Dann die Wirsing Streifen dazu geben, 5 min. mit schoren / dünsten, salzen pfeffern. Die Sahne aufgießen, weiter gut miteinander einkochen.

Schritt8

Die Gratin Sauce:

Schritt9

Noilly Prat, Gemüsebouillon und die Sahne aufkochen, den Doppelrahmfrischkäse und etwas Meerrettich dazu geben, 2 - 3 min. köcheln lassen, herzhaft nachschmecken.

Schritt10

Die Lasagne:

Schritt11

Nunmehr eine ausgebutterte Auflaufform mit 1/3 Wirsingblätter auslegen und die Hälfte der Füllung gleichmäßig verteilt darüber geben.

Schritt12

Dann folgt eine 2. Schicht Wirsingblätter und die restliche Füllung, mit den letzten Wirsingblättern abschließen.

Schritt13

Mit der Sauce abschließen und mit den zurückgelassenen Champignon Scheiben belegen.

Schritt14

Für ca. 40 min. auf der untersten Schiene in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen geben.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Dazu schmecken mit gebutterte Salzkartoffeln mit frischem Schnittlauch.

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