

WIRSING-LASAGNE

Eine herzhafte Lasagne für kühle Herbst- und Wintertage

4 Personen

- 1 kleiner Kopf Wirsingkohl
- 1 Dose geschälte Tomaten (oder stückige Pizzatomaten)
- 1 Päckchen Lasagneblätter (vorgekocht)
- 1 mittelgroße Möhre
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 40 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 EL Butter
- 1 EL (Soja-)Sahne
- Rotwein
- Muskat, Nelkenpulver, Chilipulver
- Pfeffer, Salz



Die großen Außenblätter des Wirsings entfernen, den Kohl halbieren, in feine Streifen schneiden, dicke Strünke aussortieren, waschen und abtropfen lassen.

1 Knoblauchzehe und die Zwiebel schälen und fein hacken. Möhre schälen und in kleine Würfel schneiden.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

In 2 EL Öl Knoblauch, Zwiebeln und Möhren andünsten, Wirsing zugeben und alles bei kleiner Temperatur zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren lassen. Ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Dosentomaten in eine Schüssel füllen, 3 EL Tomatenmark, 1 EL Öl und einen ordentlichen Schuss Rotwein dazu geben, außerdem eine klein gehackte Knoblauchzehe. Die Tomatensauce kurz pürieren und mit Pfeffer, Salz, 1 Prise Nelkenpulver und 1 Prise Chili abschmecken. Die Sauce darf nicht zu dickflüssig sein. Wer will, kann etwas Sahne oder Sojasahne untermischen.

Parmesan reiben. In eine gebutterte Auflaufform eine dünne Schicht Tomatensauce geben, dann Lasagneblätter drauf legen, eine Schicht Wirsingkohl und geriebenen Parmesankäse. Dasselbe noch einmal, bis der Wirsing aufgebraucht ist. Auf die letzte Lage Lasagneblätter kommt nur Tomatensauce und zum Schluß geriebener Parmesan.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, Vorsicht: Die Oberfläche wird schnell braun. Deshalb zwischendurch mit Alufolie abdecken und die letzten 5 Minuten ohne Folie nochmal kräftig bräunen lassen. Lasagne vor dem Servieren noch etwas ruhen lassen.

Die Wirsinglasagne schmeckt auch kalt gut, in kleinen Stücken als Imbiss zu Bier oder Wein.

Zubereitungszeit	45 Min.
Gesamtzeit	1 Stunde 15 Min.

vegetarisch

