



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Wirsing-Hackfleisch-Lasagne

Zutaten für 4 Personen:	Für die Sauce:
1 kleiner Kopf Wirsing	80 g Butter, 80 g Mehl
2 Zwiebeln, Olivenöl	0,4 L Gemüsebrühe
500 g Rinderhackfleisch	0,4 L Milch
Salz, Pfeffer, Zimt	12 Lasagneblätter

Zubereitung:

zerteilen Sie den Wirsing in einzelne Blätter, waschen den und blanchieren die Blätter in kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten.

Erhitzen Sie Olivenöl in einer Pfanne und braten das Rinderhackfleisch solange bis es krümelig ist.

Geben Sie Zwiebelwürfel dazu und braten die mit dem Hackfleisch zusammen, bis sie glasig sind.

Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Zimt.

Für die Bechamelsauce erhitzen Sie Butter in einem Topf, rühren Mehl ein und lassen dieses kurz anschwitzen.

Brühe und Milch zugießen und 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Klumpchen in der Sauce? Einfach den Pürierstab reinhalten.

Wir machen die Lasagne fertig:

Den Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken, mit Lasagneblättern auslegen, eine Lage Hackfleisch drauf geben, dann Wirsingblätter, etwas Sauce, wieder Lasagneblätter usw.

Mit Lasagneblättern abschließen, die restliche Sauce drüber gießen, mit Käse bestreuen und im Ofen bei 180° - 40 Minuten backen.

©RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer