

Rezeptvorschlag

von **Christine Denk: Wirsinglasagne**

(Quelle: www.eatsmarter.de)

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kl. Wirsing (600 g)
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 350 ml Gemüsebrühe
- 1 TL getr. Thymian
- ½ TL Fenchelsaat
- 5 kleine Tomaten (à 50 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 400 g Tomaten stückig
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Lasagneplatten
- 100 ml Milch (1,5 % Fett)
- 1 ½ EL Mehl
- 3 EL geriebener Emmentaler

Wirsing und 1 Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Thymian, Fenchel, Wirsing- und Zwiebelstreifen in 100 ml Brühe für 15 Min. dünsten. Knoblauch hacken, Rest Zwiebeln klein würfeln, beides 5 Min. in 1 EL Olivenöl dünsten. Pizzatomaten zugeben, 1 x aufkochen, mit Salz, Pfeffer & Paprika würzen. Rest Olivenöl & Brühe aufkochen. Milch & Mehl in einer Schüssel mit Schneebesen glattrühren. Unter Rühren langsam in die Brühe-Öl-Mischung geben, erneut aufkochen lassen. 2 EL geriebenen Käse unter die Flüssigkeit rühren und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Käsesauce salzen, pfeffern und etwas Muskat dazu reiben. Wie eine Lasagne schichten (die letzte Schicht sind frische Tomaten in Scheiben + Käse) und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 180°C) ca. 45 Min. backen.