

# Wirsing Lasagne



## Zutaten:

500 Gramm	<i>Wirsingkohl</i>
1 Teelöffel	<i>Salz</i>
1	<i>Zwiebel</i>
1	<i>Knoblauchzehe</i>
3 Esslöffel	<i>Öl</i>
400 Gramm	<i>Hackfleisch</i>
½ Teelöffel	<i>Thymian</i>
1 Messerspitze	<i>schw. Pfeffer</i>
250 Gramm	<i>Lasagnenudeln</i>
Je 3 Esslöffel	<i>Butter und Mehl</i>
¼ Liter	<i>Milch</i>
125 Gramm	<b>Kräuter-Sahnequark</b>
4	<i>Fleischtomaten</i>
200 Gramm	<i>Schafskäse</i>
Muskatnuss	<i>Salz Pfeffer</i>



## Zubereitung:

1. Wirsing in Streifen schneiden und mit 1/2 TL Salz in kochendem Wasser zwei Minuten blanchieren
2. in ein Sieb abtropfen lassen, dabei ca. 1/4 l des Kochwassers auffangen
3. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in zwei EL Öl mit dem Hackfleisch anbraten
4. Thymian, Salz und Pfeffer hinzufügen
5. aus Butter, Mehl, Kochwasser und Milch eine Sauce kochen
6. den Quark unterrühren
7. mit Pfeffer Salz und Muskatnuss abschmecken, evt. noch etwas Thymian dabeigeben
8. die Hälfte der Sauce mit dem Kohl mischen
9. Tomaten in Scheiben schneiden, Schafskäse zerbröckeln
10. eine Feuerfeste Form mit Butter ausstreichen
11. Boden mit etwas Soße bedecken
12. abwechselnd Nudeln, Kohl, Fleischfarce, Tomaten und Käse einschichten
13. die letzte Nudelschicht mit Sauce bedecken
14. die Lasagne bei 200 Grad ca. 40 min backen