

## Wirsing - Schinken - Lasagne

Kategorien: Teigwaren, Auflauf, Nudeln

Zutaten für: 4 Portion(en)

50	Gramm	Butter
50	Gramm	Mehl
2-3	Essl.	Tomatenmark
1/2	Ltr.	Gemüsebrühe
1/2	Ltr.	Milch
1	klein.	Wirsing
1	Bund	Petersilie
		Salz, Pfeffer
		Paprikapulver (edelsüß)
		Fett für die Form
8		Helle Lasagneplatten
300	Gramm	Gekochter Schinken
100	Gramm	Tilsiter oder Gouda

### Anleitung:

1. Fett in einem Topf erhitzen. Mehl und Tomatenmark darin kurz anschwitzen. Mit Brühe und Milch unter Rühren ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

2. Wirsing putzen und waschen. Die Blätter einzeln ablösen. Blattrippen flachschneiden. Blätter in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren. Abschrecken und abtropfen lassen. Petersilie waschen, hacken und zur Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

3. Eine gefettete Auflaufform (ca. 30 cm lang) mit der Hälfte der Kohlblätter und 4 Lasagneplatten auslegen. Schinken würfeln. Hälfte davon und 1/3 der Soße darauf verteilen. Mit übrigen Lasagneplatten belegen. Rest Schinken und das nächste 1/3 Soße daraufgeben. Mit Rest Wirsing und Rest Soße bedecken. Käse raspeln, daraufstreuen. Im heißen Backofen (E-Herd 200° C/ Gasherd: Stufe 3) 35-40 Minuten backen.