

# Wirsing -Lasagne

für 4 Personen

- |                    |   |
|--------------------|---|
| 1 kg Kartoffeln    | schälen und waschen, mit  |
| 1 TL Kümmel        | und   |
| 1 TL Salz          | in wenig Wasser kochen, abgießen und in Scheiben schneiden.   |
| 1 Kopf Wirsing     | den Strunk herausschneiden, die Blätter einzeln ablösen und in kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten garen. Dann auf einem Sieb abtropfen lassen. |
| 150 g Speckwürfel  | in einem Topf auslassen.  |
| 2 EL Mehl          | hinzufügen, mit   |
| 750 ml Milch       | ablöschen und mit   |
| Salz und Pfeffer   | würzen.   |
| 2 EL Rapsöl        | in einer Pfanne erhitzen.   |
| 2 Zwiebeln         | häuten, in Würfel schneiden und darin anschmoren.   |
| 500 g Hackfleisch  | hinzufügen und ebenfalls schmoren. Mit  |
| Salz und Pfeffer   | würzen.   |
| 250 ml Gemüsebrühe | zugeben und einkochen lassen. In folgender Reihenfolge die Zutaten  |

in eine gefettete Auflaufform  
schichten: ein Drittel der Soße,  
die Hälfte der Kartoffeln, die  
Hälfte des Hackfleischs, die  
Hälfte der Wirsingblätter -diese  
Zutatenfolge nochmals einfüllen-  
die letzte Schicht ist dann das  
letzte Drittel der Soße. Wer mag  
gibt

100 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben darüber. Bei  
200°C im vorgeheizten Backofen  
30 Minuten überbacken.