



Wirsinglasagne mit Champignons, Gemüsezwiebel und Tomaten

Für 4-6 Personen

Zutaten: 2 Essl. Olivenöl
2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Dose Pelati (geschälte Tomaten) 800g
Pfeffer und Salz
4 Essl. Crème fraîche
2 Essl. geriebener Parmesan
2 Essl. Rapsöl
1 Kopf Wirsing
1 Gemüsezwiebel, in Stücke geschnitten
200g braune Champignons
8 Cherrytomaten
½ Bund Petersilie, fein gehackt
1 dl Gemüsebouillon
Lasagne Blätter
120g geriebener Parmesan

- Zubereitung:
1. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch glasig anschwitzen. Die Pelati dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crème fraîche und den Parmesan unterrühren.
 2. Den Wirsing (ohne Strunk) in Würfel schneiden. Die Gemüsezwiebel in Ringe schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
 3. Das Rapsöl erhitzen und den Wirsing anschwitzen. Gemüsezwiebel, Champignon, Cherrytomaten und Petersilie hinzufügen. Mit Bouillon ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Flüssigkeit benötigt es beim Backen zum garen der Lasagne Blätter.
 4. Backofen auf 200° C vorheizen.
 5. Nun die Tomatensauce, das Gemüse und die Lasagne Blätter nacheinander in die Auflaufform schichten. Zum Schluss mit dem Parmesan bestreuen. Im Backofen ca. 30 Minuten backen.
- Sofort servieren und en guete!