



Claßen & Winter

GOOSIES

Wurstwaren-Manufaktur

Lasagne mit Wirsing und GOOSIES Gänsebratwürstchen für 3-4 Personen

Zutaten

1x kl. Wirsingkohl (ca. 400 g)	Be´chamelsauce:
1x Zwiebel	40 g Butter
1 EL. Öl	3 EL Weizenmehl
250 ml Fleischbrühe	600 ml Milch
Lasagneblätter	Salz, Pfeffer, Muskat
	100 g geriebener Käse (z. B. Gouda)
	3-4 x Gänsebratwürstchen natur

Zubereitung Wirsingkohl: Vom Wirsing die äußeren groben Blätter entfernen, halbieren, den Strunk ausschneiden, hobeln und gründlich waschen. Die klein geschnittene Zwiebel in Öl anbraten, den Kohl dazugeben, in der Fleischbrühe kernig weich kochen und gut abtropfen lassen.

Zubereitung Be´chamelsauce: Butter und Mehl hell anschwitzen, die kalte Milch zugeben. Das Ganze unter Rühren köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Hälfte des geriebenen Käses zugeben. Gänsebratwürstchen in Stückchen schneiden.

Zubereitung: Den Boden einer breiten Auflaufform mit einer dünnen Schicht Be´chamelsauce bedecken. Abwechselnd Lasagneblätter, Wirsinggemüse mit Gänsebratwürstchen und Be´chamelsauce einschichten. Mit Be´chamelsauce abschließen. Den restlichen Käse darüber geben. 20-30 Minuten bei 200 Grad auf der untersten Leiste backen bis die Oberfläche goldbraun ist und die Lasagneblätter weich sind.