



Andi Landshammer  
Watzling 21  
84405 Dorfen

Tel.: 08081 9561582  
Mobil: 0170 3533554  
www.gaertnereianderisen.de

---

Liebe KundInnen,

Von uns selber sind zurzeit: Kopfsalate, Feldsalat, Winterpostelein, Fenchel, Kohlrabi, Kräuter, Sellerie, Tomaten, Paprika, Grün – und Schwarzkohl, Blumenkohl, Kürbisse, Puntarella, Physalis

Diese Woche empfehlen wir

## Wirsinglasagne

---

### **Zutaten:**

1 mittlerer Wirsingkopf, Salz, Pfeffer, 1 Dose ( ca. 400 g ) gehackte Tomaten, 1 – 2 Zehen Knoblauch, Olivenöl, 250 g Lasagneblätter, Muskat, 150 g geriebener Parmesan ( oder anderer würziger Hartkäse ), 250 ml Sahne, 3 EL Sauerrahm, Milch

### **Zubereitung:**

Wirsing zerteilen, Strunk herausschneiden und die Blätter in wenig wasser bissfest dünsten. Salzen und pfeffern.

---

Die Tomaten mit zerdrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Den Boden einer Auflaufform mit 2 EL Olivenöl ausgießen und mit den Nudelblättern auslegen. Ein paar EL von den Tomaten darauf verteilen.

---

Den Wirsing klein schneiden und die Hälfte davon über den Nudeln verteilen. Mit Muskat würzen, 2 bis 3 EL geriebenen Käse darüber streuen.

---

Die Sahne mit dem Sauerrahm und ½ Tasse Milch verrühren. Ein drittel von diesem Guss über den Wirsing schütten.

---

Alles mit Lasagneblättern abdecken und das Ganze wiederholen. Den Rest der Sahnemilch am Schluss über die oberste Lasagnesicht schütten. Wichtig ist, dass die Lasagneblätter gut mit der Flüssigkeit bedeckt sind.

---

Mit Käse bestreuen. Wer will, kann noch Butterflöckchen aufsetzen. Bei etwa 200 °C im Backrohr etwa 40 Minuten backen. Mit Salat servieren.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi -Team!