

## Krautlasagne



## EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

Für die Lasagne:

- 🥕 2 Zwiebeln
- 🥕 1 Knoblauchzehe
- 🥕 400g braune Champignons
- 🥕 700g Wirsing
- 🥕 1EL Olivenöl
- 🥕 120g geriebener Gouda
- 🥕 15 Lasagneblätter (bereits gegart)

- 🥕 etwas Butter
- 🥕 etwas Salami
- 🥕 Muffinblech
- 🥕 Papierförmchen

Für die Bechamelsauce:

- 🥕 50g Butter
- 🥕 50g Mehl
- 🥕 800ml Milch

## ZUBEREITUNG

1. Für die Bechamelsauce Butter erhitzen, Mehl einstreuen und verrühren und mit Milch aufkochen.
2. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
3. Einen Esslöffel Öl und Butter in einer Pfanne anbraten. Knoblauch und die Hälfte der Zwiebeln dazugeben und etwa drei Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Wirsing in breite Streifen schneiden. Die restlichen Zwiebeln in einer Pfanne etwa zwei Minuten dünsten. Den Wirsing und 100ml Wasser dazugeben und etwa zehn Minuten bissfest garen.
5. Die Lasagneblätter mit einem Glas ausstechen.
6. In die Papierförmchen Bechamelsauce, Wirsing, Champignons, Lasagneblatt, Salami und wieder Bechamelsauce schichten und zum Abschluss geriebenen Käse darüber streuen.
7. Die Mini-Krautlasagnen bei 180 Grad Celsius etwa 30 Minuten backen.

