

Lasagne Rezepte

Sauerkraut Lasagne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Lasagne, Paprika, Sauerkraut, Teigware, Vegetarisch

200 g	Grüne Lasagne-Platten	1	Pk. Creme fraîche
500 g	Frishkost-Sauerkraut	1	Pk. Saure Sahne
2	Rote Paprika; a 200 g		Salz, Pfeffer
2	Schalotten	1	Essl. Zucker
2	Essl. Butter		Fett; für die Form
2	Essl. Tomatenmark	100 g	Emmentaler; gerieben
1/8	Liter Zitronensaft		

Lasagne-Platten nach Herstellerangabe zubereiten. Sauerkraut zerpfücken, Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Schalotten schälen und würfeln.

Butter erhitzen und Schalotten glasig dünsten, Tomatenmark, Sauerkraut und Paprika zufügen und kurz mit andünsten. Mit Zitronensaft ablöschen und zugedeckt 5 Minuten garen. Dann Creme fraiche und Sahne zufügen und abschmecken.

Lasagne-Platten und Sauerkraut abwechselnd in eine gefettete Auflaufform einschichten. Als obere Schicht Sauerkraut. mit Käse bestreuen und 30-40 Minuten bei 180 Grad backen.