

Sauerkraut-Lasagne

Zutaten für 4 Personen

1 Dose Mildessa
Weinsauerkraut mit
Räucherspeck
500 g Hackfleisch
2 EL Pflanzenöl
je 1 Zwiebel und
Knoblauchzehe
1 Packung passierte Tomaten
(500 g)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Zucker
Paprikapulver
2 EL Butter
2 EL Mehl
350 ml Milch
Muskat, gemahlen
9 Lasagneplatten
1 Kugel Mozzarella (125 g)
60 g frisch geriebener
Parmesan



Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Garzeit: ca. 45 Minuten

Nährwerte pro Portion

Kilojoule / Kilokalorien: 3544 / 846

Eiweiß: 42,5 g, Fett: 48,3 g, Kohlenhydrate: 24,7 g

Zubereitung:

Schritt 1: Der Anfang

Hackfleisch in erhitztem Öl anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel fein würfeln, Knoblauch zerdrücken, beides zu dem Hackfleisch geben und ebenfalls anbraten. Tomaten dazugeben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver abschmecken.

Schritt 2: Die Bechamelsauce zubereiten

Butter erhitzen, Mehl überstäuben und anschwitzen. Milch angießen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Schritt 3: Auflaufform füllen und backen

Lasagneplatten abwechselnd mit Sauerkraut und Bolognesesauce in eine Auflaufform (ca. 21 x 33 cm) schichten und mit Bechamelsauce abschließen. Mozzarella abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Mit Parmesan vermischen, über die Lasagne streuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 45 Minuten überbacken.

Schritt 4: Der letzte Schliff

Dazu schmeckt ein gemischter Salat.

Verwendete Produkte:

