

Lasagne mit Sauerkraut

Zutaten:

12 Spinat - Lasagneplatten
750 g Sauerkraut mit Prosecco und Ananas
2 Paprikaschoten
1 Dose Mais
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
3 EL Tomatenmark
150 ml Gemüsebrühe
300 g Creme fraîche mit Kräutern
200 ml Milch
200 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Paprika, Zucker, Öl

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Paprika in kleine Würfel schneiden.
- Knoblauch und Zwiebeln mit dem Öl glasig dünsten.
- Gewürfelte Paprika zugeben und kurz mitdünsten.
- Sauerkraut, Mais, Brühe und Tomatenmark unterrühren.
- Alles zusammen etwa 5 Minuten dünsten.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Milch und Creme fraîche verrühren.
- Eine Auflaufform einfetten.
- Lasagneplatten und Krautmischung abwechselnd einschichten.
- Auf die jeweilige Krautschicht etwas Käse und "Milchsauce" geben.
- Letzte Lage sollte Lasagne sein.
- Milchsauce gleichmäßig über die Lasagne geben.
- Mit Käse überstreuen.
- Bei 180° C etwa 40 Minuten überbacken.