

Sauerkrautlasagne

Zutaten für 4 Personen :

- 400 Gr Sauerkraut
- 400 Gr Mett
- 200 Gr geriebener Gauda
- 300 Gr saure Sahne
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 8 EL Schlagsahne
- 1 EL italienische Kräuter
- Salz + Pfeffer
- ca. 12 Lasagneplätter (je nach Größe der Auflaufform)
- etwas Brühe

Das Mett in der Pfanne krümelig anbraten und zusammen mit der Dose Tomaten, der sauren Sahne und den ital. Gewürzen eine Bolognesesauce zubereiten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Auflaufform fetten und 1 Schicht Lasagneblätter in die Form geben.

Die Lasagneblätter mit Brühe bepinseln und 1/3 der Bolognesesauce auf die Schicht geben.

Darauf die Hälfte vom Sauerkraut verteilen.

Die 2. Schicht besteht wieder aus Lasagneblättern, 1/3 Bolognesesauce und dem restlichen Sauerkraut.

Die 3. Schicht besteht aus Lasagneblättern, der restlichen Bolognesesauce und dem geriebenen Gauda.

Den Backofen mit Heißluft auf 160° vorheizen und die Lasagne auf der mittleren Schiene ca. 35 - 40 Min. backen.