

Sauerkraut - Lasagne

Kategorien: Nudeln, Auflauf, Sauerkraut

Zutaten für: 4 Personen

200	Gramm	Lasagne-Platten, gruen
500	Gramm	Sauerkraut
2		Paprikaschoten, rot
2		Schalotten
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Tomatenmark
125	ml	Weisswein
200	Gramm	Creme fraiche
200	Gramm	Sauerrahm
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Zucker
		Fett fuer die Form
100	Gramm	Emmentaler, gerieben

Anleitung:

Lasagne-Platten 5-10 Minuten in Salzwasser vorkochen. Sauerkraut zerpfleucken. Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Schalotten schaelen und wuerfeln. Butter erhitzen und die Schalotten darin glasig duensten, Tomatenmark zufuegen. Sauerkarut und Paprika zufuegen und kurz mit anduensten. Mit Wein abloeschen und zugedeckt 15 Minuten garen. Dann Creme fraiche und Sauerrahm zufuegen und abschmecken.

Lasagne-Platten und Sauerkraut abwechselnd in eine gefettete Auflaufform einschichten. Als obere Schicht Sauerkraut. Mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen und 30 - 40 Minuten bei 180 Grad backen.