

## Sauerkrautlasagne "Italienischer Alptraum"

Kategorien: Gemüse, Lasagne, Nudeln, Pasta, Vegetarisch

Zutaten für: 4 Person(en)

|     |       |                                             |
|-----|-------|---------------------------------------------|
| 2   |       | Rote Paprikaschoten ( 200g,<br>In Streifen) |
| 2   |       | Schalotten, gewuerfelt                      |
| 2   | Essl. | Butter                                      |
| 2   | Essl. | Tomatenmark                                 |
| 125 | ml    | Apfelsaft, naturtrueb                       |
| 200 | Gramm | Creme fraiche                               |
| 200 | Gramm | Suesse Sahne                                |
|     | Etwas | Salz                                        |
|     | Etwas | Pfeffer                                     |
| 100 | Gramm | Emmentaler, gerieben                        |
| 200 | Gramm | Lasagneblaetter, gruen                      |
| 500 | Gramm | Sauerkraut, frisch                          |

### Anleitung:

Lasagneblaetter nach Packungsanweisung vorbereiten, Sauerkraut zerpfleucken.

Schalotten in Butter glasig duensten. Das Tomatenmark sowie das Sauerkraut und die Paprika zufuegen und kurz mitanduensten. Mit Apfelsaft, naturtrueb abloeschen und zugedeckt 15 Minuten garen.

Creme fraiche und suesse Sahne zufuegen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lasagne-Platten und das Sauerkraut abwechselnd in eine gefettete Auflaufform (oder Gratinform, dann genuegen insgesamt 3 Lasagnesichten) schichten, dabei muss sowohl die oberste als auch die unterst Lage aus etwas Sauce bestehen. Mit geriebenem Emmentaler bestreuen und im Ofen 30-40 Minuten backen.

Tip: Statt des Apfelsaftes kann auch Bruehe genommen werden, oder, wer's etwas edler mag, tauscht den Apfelsaft gegen Weisswein und die suesse Sahne gegen saure.