



sauerkraut-Lasagne

80 g durchwachsenen Speck

(in Scheiben) quer in Streifen schneiden.

2 Zwiebeln

halbieren und in halbe Ringe schneiden.

3 El Öl

in einer Pfanne erhitzen, Speck darin hellbraun braten. Zwiebeln zugeben und 5 Min. dünsten. Mit

Salz und Pfeffer

1 Prise Zucker

1-2 TL gehacktem Majoran

würzen.

1 Lorbeerblatt

zugeben.

300 ml Gemüsebrühe

350 ml Schlagsahne

zugießen und aufkochen. Alles kräftig abschmecken.

500 gr Sauerkraut

in ein Sieb geben und ausdrücken.

150 g Bergkäse

raspeln. (Man kann auch sehr gut mehr Käse nehmen!) 1/3 des Sauerkrauts in gefettete Auflaufform (ca. 22 x 14 cm) geben und mit 3 von

9 Lasagne-Platten

bedecken. 1/3 des Sauerkrauts darüber verteilen, mit 1/3 der Zwiebelsauce übergießen und mit 1/3 des Käses bestreuen. Restliche Lasagne-Platten, Sauerkraut, Sauce und Käse ebenso übereinanderschichten.

Im heißen Ofen bei 200° C (Umluft 180° C) auf dem Rost im unteren Ofendrittel 30 Min. überbacken (testen, ob die Lasagneplatten gar sind!). 10 Min. abkühlen lassen und dann sofort servieren.

Das ergibt 6 Portionen, sagt das Original-Rezept von Essen&Trinken. Na ja, eher Portionen für 6 Zwerge... Egal, wieviel man essen mag: sehr lecker ist es auf jeden Fall; ich konnte mir die Kombination zunächst nicht so gut vorstellen, aber bei Sauerkraut bin ich immer ausprobierfreudig. Erstmals, aber nicht letztmals nachgekocht im April 2015.