



Rotkraut-Lasagne

(4 Portionen)

- 12 Lasagneblätter
- 150 g Bergkäse* (gerieben)
- 500 g Rotkraut*
- 1 rote Zwiebel*
- 60 ml Rotweinessig
- Pfeffer
- Salz
- 1 EL Zucker
- 250 ml Bouillon
- 2 EL Öl

Für die Sauce:

- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 500 ml Milch
- Muskatnuss
- Salz

*im Hoflädeli erhältlich

Für die Rotkraut-Lasagne zunächst geschnittenes Rotkraut mit Öl und Zwiebel anrösten, den Zucker dazu geben und ein wenig karamellisieren lassen. Mit Rotweinessig ablöschen und Bouillon sowie die Gewürze dazu geben. Die Rotkrautfülle ca. 20 Minuten dünsten lassen.

Für die Bechamelsauce die Butter mit dem Mehl anschwitzen, dann die Milch zugießen und unter Rühren cremig einkochen. Salz und Muskatnuss hinzufügen. Ca. 1/4 der Sauce unter die Rotkrautfülle mischen.

In eine befettete Auflaufform zunächst Lasagneblätter einlegen und dann Rotkrautfülle sowie Bergkäse darauf verteilen. Abwechselnd Lasagneblätter und Fülle in die Form geben - mit Nudelblättern abschliessen und die restliche Bechamelsauce darüberstreichen. Mit ein wenig Bergkäse bestreuen. Die Rotkraut-Lasagne ca. 45 Minuten bei 175 Grad (Heissluft) im Ofen backen.

Passt perfekt z.B. zu einem Zuckerhut-Salat*.