

Sauerkraut-Lasagne

Zutaten für 6 Portionen

80 g Bacon

2 Zwiebeln

3 EL Pflanzenöl

Salz, Pfeffer

Prise Zucker

1 EL frisch gehackter Majoran (oder 1 TL getrockneter Majoran)

1 Lorbeerblatt

300 ml Gemüsebrühe

250 ml Schlagsahne

1 EL weiche Butter

1 Dose Sauerkraut (350 g Abtropfgewicht)

150 g Bergkäse

9 Lasagne-Platten

ZUBEREITUNG

1. Den Speck quer in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin hellbraun braten. Anschließend die Zwiebeln zugeben und 5 Min. dünsten. Nun mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und den Majoran würzen. Das Lorbeerblatt zugeben. Brühe und Sahne zugießen und aufkochen. Alles kräftig abschmecken.

2. Nehmen Sie eine Auflaufform ca. 22 x 14 cm und mit Butter fetten. Sauerkraut in ein Sieb gießen und gut ausdrücken. Den Käse über eine grobe Raspel reiben. 1/3 vom Sauerkraut in die Auflaufform geben und mit 3 Lasagne-Platten bedecken. 1/3 vom Sauerkraut darüber verteilen, mit 1/3 der Zwiebelsauce übergießen und mit 1/3 des Käses bestreuen. Restliche Lasagne-Platten, Sauerkraut, Sauce und Käse ebenso übereinanderschichten.

3. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel 30 Min. überbacken. 10 Min. abkühlen lassen und dann sofort servieren.