

Kraut-Lasagne alla Gramue

Thema:	Kochen für die gesamte Familie und gut zum Vorbereiten
Saison:	frisches Kraut ergibt Kraut-Lasagne
Besonderheit:	eine vegetarische Lasagnevariante
Zu Beachten:	ohne Bechamelsauce

Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 6 Personen)

- n.B. Lasagneblätter (grün)
- 1 Krautkopf (mittelgroß)
- 3 Zwiebel (groß)
- n.B. Olivenöl
- 2 EL Staubzucker
- ½ EL Paprikapulver
- 1 KL Kümmel gemahlen
- 200 g Frischkäse (Kräuter)
- 100 g Frischkäse (Natur)
- 3 Eier
- 250 g Sauerrahm
- n.B. Salz und Pfeffer
- n.B. Knoblauchpulver
- n.B. Muskatnuss
- 250g Käse gerieben



Zubereitung

Das Kraut in dünne Streifen und die Zwiebel in Halbmonde schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne in einem Topf mit Olivenöl scharf anbraten (richtig schön braun) und anschließend mit dem Staubzucker karamellisieren. Das Kraut dazugeben, kurz mitrösten und mit Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 10-15 Minuten zugedeckt köcheln lassen (das Kraut sollte noch bissfest sein).

Für den Guss:

Den Frischkäse (Kräuter und Natur) mit dem Sauerrahm und den Eiern gut vermischen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Muskatnuss würzig abschmecken.

Lasagne schichten:

In einer feuerfesten Auflaufform mit einer dünnen Schicht Guss beginnen und darauf Lasagneblätter auflegen. Danach eine Schicht mit dem Kraut verteilen und wieder eine Schicht Guss darüber geben. Mit ca. 50g geriebenen Käse bestreuen. Danach wieder Lasagneblätter, Kraut, Guss und geriebener Käse darüber Schichten. In Summe entstehen so vier komplett Schichten. Den Abschluss bildet auf jeden Fall eine Schicht mit geriebenem Käse.

Die Lasagne zugedeckt (mit Alufolie) im vorgeheizten Backrohr bei 180°C 30 Minuten backen. Danach die Folie herunternehmen und noch weitere 20 Minuten offen fertig backen, bis die Lasagne eine schöne goldgelbe Farbe angenommen hat.



Gutes Gelingen und Guten Appetit