

Sauerkraut-Lasagne

300 g Sauerkraut

120 g Speck

500 ml Milch

240 g Lasagneplatten

100 g ger. Parmesan

40 g Mehl

2 Zwiebeln

1 EL Butterschmalz

1 TL Öl

Salz + Pfeffer, frische Kräuter

Zwiebeln würfeln und in Butterschmalz andünsten. Sauerkraut zugeben und ca. 30 min. garen.

Speck würfeln, im Öl anbrauen und zum Kraut geben, salzen + pfeffern.

Ofen auf 180 °C vorheizen.

40 g Butter zerlassen, Mehl anschwitzen, Milch zugeben und 10 min. köcheln lassen.

Nudeln, Soße, Sauerkraut, Parmesan abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten.

Mit Soße und Käse abschließen. Butterflöckchen darauf setzen. Lasagne 30 min. backen. Mit Kräutern garnieren.



Guten Appetit!