



REZEPT - SERVICE

Hackfleisch

Sauerkraut - Lasagne

Zutaten für 4 Personen

800 g gemischtes Gehacktes (Kalb, Rind, Schwein)
2 EL Öl
1 Zwiebel, fein gehackt

Sauerkraut-Lasagne:

1 dl Rindsbouillon
400 g Dosenpelati
Salz, Pfeffer
2 EL weiche Butter
12-16 Lasagneblätter
500 g gekochtes Sauerkraut, abgetropft
200 g Crème fraîche
1/2 TL Kümmel
100 g Greyerzer, gerieben



Zubereitung

1. Das Gehackte in Öl krümelig braten. Zwiebeln zugeben und kurz mitbraten. Pelati und Bouillon zugiessen, kurz einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Lasagneform mit Butter ausfetten und mit Lasagneblättern auslegen. Die Hälfte der Hackmasse darauf verteilen. Mit Lasagneblättern bedecken.
2. Sauerkraut mit Crème fraîche und Kümmel mischen und die Hälfte darauf verteilen. Mit Lasagneblättern bedecken und die restliche Hackmasse darauf verteilen. Mit Lasagneblättern bedecken, mit einer Schicht Sauerkraut abschliessen und mit Greyerzer bestreuen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 °C ca. 45 Min. backen.