

Sauerkraut - Lasagne

Zutaten:

1 Dose Sauerkraut (810 g)
1 Stange Porree
120 g gekochter Schinken
1 Zwiebel
250 g Champignons
1 Apfel
1 Bund Schnittlauch
1 Birne
100 g geriebener Käse
1 Liter Vollmilch
12 - 15 Lasagneblätter
50 g Mehl
30 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat, Öl



Zubereitung:

- Sauerkraut abtropfen lassen.
- Schinken, Pilze und Porree klein schneiden.
- Alles zusammen in Öl etwa 5 Minuten dünsten.
- Gedünstete Masse mit dem Sauerkraut vermischen.
- Schnittlauch klein hacken und untermischen.
- Apfel und Birne schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebel fein hacken.
- In der Butter glasig dünsten.
- Mehl mit dem Schneebesen glatt einrühren.
- Milch nach und nach unter Rühren zugeben.
- Alles aufkochen.
- Béchamelsoße etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Eine dünne Schicht Soße in eine gefettete Auflaufform geben.
- Eine Lage Lasagneblätter auflegen.
- Die Hälfte der Sauerkrautmasse einfüllen.

- Halbe Menge Apfel und Birne darauf verteilen.
- Mit Béchamelsoße bedecken.
- Vorgang mit Lasagneblätter, Kraut, Obst und Soße wiederholen.
- Als letzte Schicht Lasagneblätter auflegen und mit Soße bestreichen.
- Käse überstreuen.
- Bei 180° C etwa 40 - 50 Minuten überbacken.