

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, den 03.02.2021

Sauerkrautlasagne mit Bergkäse

Für 4 Personen

Für den Nudelteil (siehe Tipp)

500 g Mehl
4 Eier (Größe M)
5 EL Mineralwasser
1 EL Olivenöl
etwas Salz

Für das Sauerkraut

2 Zwiebeln (ca. 80 g)
1 Apfel (z. B. Boskop, Elstar)
2 EL Butterschmalz
100 ml Weißwein (oder Gemüsebrühe)
400 g Sahne
1 TL Speisestärke
400 g Sauerkraut (frisch oder aus der Dose)
etwas Pfeffer
1 Bund Schnittlauch, groß
200 g Emmentaler (oder Gouda)



Zubereitung:

1. **Für den Nudelteil** Mehl, Eier, Mineralwasser, Öl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig anschließend mit Hilfe einer Nudelmaschine zu Teigplatten verarbeiten, diese auf die Größe der Auflaufform zurechtschneiden.
3. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Nudelteilplatten kurz abkochen und im kalten Wasser abschrecken.
4. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Apfel abbrausen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
5. Einen Topf mit etwas Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten. Apfelstücke zugeben und ebenfalls kurz andünsten.
6. Mit Weißwein oder Brühe ablöschen und kurz einköcheln lassen.
7. Sahne zugeben. Stärke mit 1 EL kaltem Wasser verrühren. Zur Sahnemischung geben, aufkochen lassen, bis eine cremige Soße entsteht. Sauerkraut zufügen, gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
8. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Zwei Drittel vom Schnittlauch unter das Sauerkraut mischen.
9. Den Käse fein reiben. Die Nudelteilplatten der Größe Ihrer Auflaufform entsprechend zuschneiden. Die Auflaufform (oder mehrere kleine Formen) einfetten.
. Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
10. Dann zuerst eine Nudelteilplatte in die Form legen. Danach etwas von der Sauerkrautmischung darauf verteilen. Mit etwas Käse bestreuen.
11. Den Vorgang, je nach Höhe der Auflaufform, wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht der Lasagne muss in jedem Fall aus Kraut und Käse bestehen, die Nudelteilplatten müssen komplett abgedeckt sein. Auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, mit übrigem Schnittlauch anrichten und servieren.

Timo's Tipp:

**KAFFEE
ODER TEE**

SWR >>

Wer den Nudelteig nicht selber machen möchte, nimmt frischen Nudelteig aus dem Kühlregal und schneidet die Teigplatten entsprechend zu. Die Backzeit kann je nach Auflaufform (Größe, Breite, Material) stark variieren. Deshalb nach etwa 30 Minuten kontrollieren ob die Nudelteigplatten bereits vollständig durchgegart sind. Wer die Lasagne mit einer Kruste versehen möchte, sollte abschließend die Grillfunktion des Ofens einsetzen und die Lasagne nochmal 5 Minuten übergrillen.