



Tomaten - Sauerkraut - Lasagne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas andere Lasagne, „bajuwarisch- italienisch - cross over“, herzhaft für jeden Tag

Zutaten

- 10 Lasagne Blätter
- 400 g Gehacktes halb und halb, gekrümelt
- 250 g Weinsauerkraut
- 100 ml Gemüsebrühe
- 300 g stückige Tomaten (Konserven)
- 2 El Tomatenmark
- 200 g Schmand
- 1 kleiner, säuerlicher Apfel in Spalten
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 80 g grob raspelter Emmentaler oder Gouda
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker nach Geschmack,
- 1 Tl Rosenpaprika, etwas gemahlene Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das gekrümelte Gehackte in Pflanzenöl scharf anbraten, etwas Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Die Zwiebeln, das Tomatenmark und den Rosenpaprika dazu geben, kurz mit schmoren lassen.

Schritt4

Mit der Brühe aufgießen, die Tomatenstücke zufügen, salzen, pfeffern, ca. 5 min. köcheln lassen.

Schritt5

Das Sauerkraut ev.,falls zu sauer abspülen, wieder gut ausdrücken.

Schritt6

Mit den Apfelspalten mischen, den Schmand unterheben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kümmel würzen.

Schritt7

Mit der Hälfte Lasagne Blätter (3 - 4 Stück) eine ausreichend große, gebutterte Auflaufform auslegen, die Hälfte des Sauerkrauts verteilen.

Schritt8

Darüber eine Schicht Gehacktes Sauce geben und den Vorgang wiederholen, mit einer Krautschicht enden.

Schritt9

Mit dem Raspelkäse gleichmäßig bestreuen und für 45 min. in den auf 180 ° C vor geheizten Backofen schieben. (Mittlere Schiene)

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Sofort, rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

Schritt12

.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomaten-sauerkraut-lasagne/>