

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kraut-Chinakohl-Lasagne

Koch: Thomas Dorfer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Lasagne

- 300 g Spitzkraut
- 300 g Chinakohl
- 6 EL Butterschmalz
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Kümmel (gemahlen)
- 1 EL Kristallzucker
- 200 g Paprika (rot & grün)
- 100 g Birnenwürfel
- 80 g Essiggurken
- 3-4 EL Paprikapulver
- ein Schuss Sherryessig oder Paprikaessig
- 1-2 Schöpfkellen Gemüsefond
- 40 g Butter
- 3-4 EL Sauerrahm
- 250 g Fetakäse
- 100 g geriebener Parmesan

- 1/8 l Obers
- 10-12 Lasagne Blätter
- 1 Auflaufform

Zum Servieren

- 200 g Sauerrahm

Zubereitung

1. Für die Lasagne zuerst das Spitzkraut und den Chinakohl in sehr dünne Streifen schneiden, diese in einem passenden Topf in Butterschmalz anbraten und mit Salz und Kristallzucker würzen.

2. Dann den Paprika in 0,5 cm große Würfel schneiden (den Strunk und das Kerngehäuse vorher entfernen). Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Essiggurken in kleinere Würfel schneiden und dazugeben.

3. Sobald alles im Topf leicht angebraten ist, das Paprikapulver sowie etwas Kümmel und schwarzen Pfeffer begeben, umrühren, mit dem Essig ablöschen und mit etwas Gemüsfond untergießen. Das entstandene Ragout leicht einkochen lassen und danach den Sauerrahm dazugeben. Zwischendurch kosten und gegebenenfalls nochmal nachwürzen.

4. Nun die Lasagne in eine Auflaufform schichten: Dafür dreimal abwechselnd eine Lage Nudelblätter, eine Lage Kraut-Ragout und eine Lage zerbröselten Fetakäse schichten. Die Lasagne mit einer Schicht geriebenem Parmesan und Obers abschließen

5. Zum Schluss die Kraut-Chinakohl-Lasagne bei 180° C Umluft 40-45 Minuten im Rohr backen. Dann herausnehmen und mit einem Klecks Sauerrahm servieren.

Tipp: Die Kraut-Chinakohl-Lasagne kann man perfekt am Vortag vorbereiten, es ist sogar besser, wenn die Nudelplatten über Nacht etwas durchweichen können.