



Lasagne mit Sauerkraut und Lachs

Tipp:

Sauerkrautlasagne schmeckt auch mit traditionellen Zutaten: Hackfleisch, Zwiebeln, Tomaten ...

Zubereitung:

Etwa 2 Liter Salzwasser mit dem Öl zum kochen bringen. Lasagneblätter einzeln einlegen und ca. 15 Minuten garen. Kalt abschrecken, gut abtropfen lassen.

Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und hacken. In Butter glasig dünsten. Das Sauerkraut abtropfen lassen, sehr fein schneiden, zu den Zwiebeln geben und einige Minuten dünsten. Lachs in dünne Scheiben schneiden, mit Dill bestreuen und zugedeckt kühl stellen. Für die Soße die Schalotten schälen, hacken und in Butter in einem Topf weich dünsten. Mehl hinzufügen und ca. 2 Mi-

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 EL Rapsöl
- 200 g Lasagneblätter
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 400 g STETTNER Sauerkraut
- 450 g Lachsfilet
- 2 EL Dill, gehackt
- Butter für die Form

Zutaten für die Soße:

- 2 Schalotten
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- Milch und Sahne
- Salz, weißer Pfeffer
- TL Zucker & 3 EL Zitronensaft

nuten anschwitzen. Milch und Sahne mit dem Schneebesen unterrühren und die Soße 5 Minuten köcheln lassen. Mit Gewürzen und Zitronensaft abschmecken.

Eine feuerfeste Form ausbuttern, Lasagneblätter, Sauerkraut, Lachs und Soße im Wechsel einschichten. Mit Soße abschließen. Bei Bedarf kann auf die Soße noch geriebener Käse gegeben werden. Im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 °C 35 bis 40 Minuten backen. Dazu frischen Salat servieren.