



Vegetarische Sauerkraut Lasagne

Zutaten (4 Portionen):

1 Beutel Mildessa Mildes Sauerkraut 3 Minuten
200 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe
100 g geriebener Käse
6 Lasagne-Platten
1 Ei
1 EL Tomatenmark
1 TL Italienische Kräuter

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Den Inhalt eines Beutels „Mildessa Mildes Sauerkraut“ abtropfen lassen. Die Flüssigkeit auffangen, mit Tomatenmark, Sahne, Brühe, Ei und den italienischen Kräutern verquirlen.

Schritt 2: Die Auflaufform füllen

Davon ca. 100ml in eine kleine Auflaufform gießen, mit 3 Lasagneplatten bedecken. Sauerkraut darauf verteilen, die Hälfte des Käses darüber streuen. Weitere 100ml Flüssigkeit dazu geben. Die anderen 3 Lasagneplatten auflegen, mit der übrigen Flüssigkeit begießen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Schritt 3: Die Lasagne im Ofen backen

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 30 Minuten goldbraun backen.