ROTKRAUT-SPINAT-LASAGNE

MIT BERGKÄSE

ZUTATEN

400 g Rotkraut

200 g Spinat

1 kleine Zwiebel

1 kleiner Apfel

1 Knoblauchzehe

2 EL Butter

1 EL Apfelessig

1 TL Honig

Lasagneblätter

120 g Bergkäse, gerieben

Salz & Pfeffer

Béchamelsauce

40 g Butter

40 g Mehl

500 ml Milch

1 Prise Muskatnuss

Salz & Pfeffer

für ca. 2-3 Portionen

ZUBEREITUNG

Rotkraut fein hobeln, Zwiebel würfeln und in Butter anschwitzen. Rotkraut und geriebenen Apfel zugeben, mit Essig, Honig, Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Min. zugedeckt schmoren.

Knoblauch in Öl anschwitzen, Spinat kurz zusammenfallen lassen und überschüssige Flüssigkeit abgießen.

Für die Béchamel Butter schmelzen, Mehl einrühren, Milch nach und nach zugeben und cremig köcheln lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Abwechselnd Béchamel, Lasagneblätter, Rotkraut und Spinat schichten. Mit Béchamel und Bergkäse abschließen.

Bei **180 °C Ober-/Unterhitze ca. 35-40 Min.** goldbraun backen und kurz ruhen lassen.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis
Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at
www.tscheggs-ernte.at