





Sauerkraut-Lasagne

Für 4 Personen
250 g Teigwarenmehl
½ TL Salz
2 Eier
1 – 2 EL Wasser
2 EL Olivenöl
80 g Zwiebeln
100 g Kartoffeln
80 g Speck, am Stück
1 Dose Pelati (400 g netto)
1 Bouillonwürfel
1 Beutel Sauerkraut
¼ TL Kümmel
1 EL frisches Basilikum, gehackt
Béchamelsauce: 20 g Halbweissmehl
20 g Butter
2,5 dl Vollmilch, 2,5 dl Wasser
Muskat gemahlen, Pfeffer, Salz
50 g Reibkäsemischung

-  Für den Nudelteig das Teigwarenmehl mit dem Salz mischen. Die Eier mit dem Wasser und dem Olivenöl verrühren, zum Mehl geben und alles zu einem festen Teig verarbeiten. Teig in eine Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch abdecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
-  Für die Füllung die Zwiebeln schälen, fein hacken. Kartoffeln schälen, in sehr kleine Würfel schneiden. Speck würfeln, knusprig braten, Zwiebeln und Kartoffeln kurz mitdämpfen. Pelati mit einer Gabel fein zerdrücken, mitsamt dem Bouillonwürfel, dem Sauerkraut und dem Kümmel begeben. Zugedeckt 10 – 15 Minuten leicht köcheln lassen. Zuletzt geschnittenes Basilikum zufügen.
-  Für die Béchamelsauce das Mehl in der Butter dämpfen. Mit Milch und Wasser ablöschen, glatt rühren. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen, die Sauce 5 – 10 Minuten leise köcheln lassen. Backofen auf 220 ° vorheizen.
-  Den Nudelteig auf Mehl 2 – 3 mm dünn auswallen, Rechtecke von zirka 14 x 8 cm ausschneiden. Eine grosse Gratinform mit wenig Öl auspinseln. 2 – 3 EL Sauerkrautfüllung auf dem Boden verteilen, mit Teigplatten bedecken und 2 – 3 EL Béchamelsauce darauf geben. Diesen Vorgang noch 2 – 3 Mal wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, wobei zuoberst Béchamelsauce sein soll. Den geriebenen Sbrinz darüber streuen. Die Form in Ofenmitte schieben, und die Lasagne zirka 30 Minuten backen.