

Kohl-Lasagne Rot-Weiß

Vegetarischer Auflauf mit Weißkohl, Rotkohl und WeißweinsöÙe.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform:

Fett

Füllung:

350 g Rotkohl

350 g Weißkohl

etwa 120 g Äpfel

30 g Butter oder Margarine

2 EL Weißweinessig

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

gemahlene Gewürznelken

Weißwein-SoÙe:

50 g Butter oder Margarine

30 g Weizenmehl

375 ml Milch

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

1 TL gekörnte Gemüsebrühe

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

125 ml Weißwein

Außerdem:

200 g grüne Lasagneblätter

150 g geriebener KäÙe , z. B. Gouda

1 Füllung:

Rot- und Weißkohl putzen und fein schneiden. Äpfel waschen und in Spalten schneiden. Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen, den Kohl mit den Apfelspalten und dem Essig darin etwa 10 Min. dünsten, mit den Gewürzen abschmecken. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Weißwein-SoÙe:

Fett in einem Topf zerlassen, Mehl unter Rühren darin so lange erhitzen, bis es hellgelb ist. Milch zugeben und mit einem Schneebesen gut durchrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Die SoÙe unter Rühren zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 5 Min. ohne Deckel kochen, dabei gelegentlich umrühren. Crème fraîche, Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat unterrühren. Zuletzt Wein zugeben und nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

- 3 Abwechselnd Kohlgemüse, SoÙe und Nudelplatten in eine Auflaufform schichten, dabei mit Gemüse abschließen und mit KäÙe bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 50 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Lasagne heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn die Lasagne ohne Wein zubereitet werden soll, die Soße mit insgesamt 500 ml Milch kochen.

