

Kohl-Hack-Lasagne

Zutaten



300 Gramm Hackfleisch



2 Zwiebeln



1 kleine Dose geschälte Tomaten



2 Esslöffel Öl

Kohl-Hack-Lasagne



1 Esslöffel Salz und
1 Teelöffel Salz



1 Messerspitze Pfeffer



1 Teelöffel Kräuter der Provence



3 Karotten

Kohl-Hack-Lasagne



1/2 kleiner Wirsingkopf



1 Esslöffel Mehl



100 ml Wasser



200 Gramm Frischkäse

Kohl-Hack-Lasagne



1 Teelöffel Brühpulver



6 Lasagneblätter



100 Gramm geriebener Käse

Kohl-Hack-Lasagne

Zubereitung



Backofen auf 200°C aufheizen



Zwiebeln schälen



Zwiebeln fein hacken



Karottenenden abschneiden

Kohl-Hack-Lasagne



Karotten schälen



Topf mit reichlich Wasser auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe anschalten



1 Esslöffel Salz in den Topf geben

Kohl-Hack-Lasagne



Karotten in feine Streifen hobeln



Karottenstreifen in das kochende Wasser geben und ca. 5 Minuten kochen



Wirsingblätter vom Strunk entfernen



Wirsingblätter in den Topf geben

Kohl-Hack-Lasagne



Deckel auf den Topf legen, alles noch
5 Minuten kochen und Herd ausschalten



Topf auf der Herdplatte stehen lassen



weiteren Topf auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten

Kohl-Hack-Lasagne



1 Esslöffel Öl in den Topf geben und heiß werden lassen



1 gehackte Zwiebel in den Topf geben



Fleisch dazugeben und anbraten



Tomaten hinzufügen und gut umrühren

Kohl-Hack-Lasagne



Herdplatte auf kleine Stufe zurückschalten



Pfeffer in den Topf geben



1 Teelöffel Salz hinzufügen



Kräuter der Provence dazugeben

Kohl-Hack-Lasagne



alles miteinander verrühren



Herdplatte abschalten



weiteren Topf auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten

Kohl-Hack-Lasagne



1 Esslöffel Öl in den Topf geben



restliche gehackte Zwiebeln in den Topf geben



Mehl dazugeben



alles miteinander verrühren

Kohl-Hack-Lasagne



mit Wasser ablöschen



so lange rühren bis keine Klümpchen mehr darin sind



Frischkäse in den Topf geben



Brühpulver dazugeben

Kohl-Hack-Lasagne



alles miteinander verrühren



Herd ausschalten



Gemüse in ein Salatsieb gießen



die Hälfte des Gemüses unten in eine
Auflaufform legen

Kohl-Hack-Lasagne



Lasagneblätter auf das Gemüse legen



Hälfte der hellen Soße auf die Lasagneblätter streichen



dann Hälfte der Fleisch-Tomaten-Masse in die Auflaufform geben und verstreichen



restliches Gemüse darauf verteilen

Kohl-Hack-Lasagne



Lasagneblätter auf das Gemüse legen



restliche helle Soße darüber verteilen



restliche Tomaten-Fleisch-Masse verteilen



Käse darüber streuen

Kohl-Hack-Lasagne



Auflaufform in den Backofen schieben



ca. 60 Minuten backen – fertig!

Guten Appetit!