

## Sauerkraut-Lasagne

### Zutaten (für 2 Personen):

8-9 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)  
500 g Sauerkraut  
1 Paprikaschote rot, in Würfel geschnitten  
1 große Zwiebel, in Würfel geschnitten  
3 Zehen Knoblauch, in Würfel geschnitten  
2 EL Butterschmalz  
3 EL Tomatenmark scharf (z. B. Oro di Parma)  
50-100 ml Gemüsebrühe  
200 ml Weißwein  
2 EL getrocknete Tomatenflocken 9x9 mm (z. B. von *Gewürz-Express*)  
Pul Biber (türkische scharfe, getrocknete Paprikaflocken)  
½ TL Birdeye-Chilis  
Salz, Pfeffer  
250 g QimiQ Saucenbasis, ersatzweise Sahne, evtl. vermischt mit saurer Sahne  
100 g geriebener Käse

### Zubereitung:

Butterschmalz im Topf zerlassen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Die gewürfelte Paprikaschote unterrühren und zirka 5 Minuten mitdünsten. Tomatenmark hinzufügen, gut vermischen und kurz anrösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Weißwein hinzufügen, ebenso die getrockneten Tomatenflocken, den Pul Biber und die Chilis.

Das kleingeschnittene Sauerkraut dazugeben, gut mischen und zirka 10-15 Minuten garen. Eventuell noch etwas Gemüsebrühe hinzugießen, die Masse darf aber nicht zu flüssig werden.

Anschließend QimiQ Saucenbasis untermischen. Masse mit Salz, Pfeffer und eventuell Chili abschmecken.

Sauerkraut und Lasagneplatten abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Die erste und die letzte Schicht besteht aus Sauerkraut.

Geriebenen Käse darüberstreuen und zirka 35-40 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze (in meinem Ofen: Bräunungsgaren) auf der 1. Schiene von unten (nicht vorgeheizt) backen.