



Rezept für Grünkohl-Lasagne

500 g Grünkohl

1 Zwiebel

etwas Öl

etwas Wasser

300 g Tomatenpassata

200 ml Sahne

Salz, Pfeffer

Thymian

8 Lasagneplatten

150 g ger. Käse

putzen, waschen und in Streifen schneiden.

schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit glasig dünsten. Mit

auffüllen und ca. 15 Min. dünsten.

sowie

zum Grünkohl geben, mit

und

nach Geschmack würzen. In eine Auflaufform abwechselnd

mit der Gemüesoße schichten. Mit Soße und

abschließen. Eventuell die Nudelschichten mit einem

Löffel etwas andrücken, damit sie vollständig mit Flüssigkeit

bedeckt sind. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen ca. 30– 35

Min. überbacken, bis die Nudeln weich sind. Dies überprüft man

am besten mit einer Gabel, die man vorsichtig in die Platten

sticht.