

# Kohl-Lasagne

## Zutaten | 4 Portionen

1	Weißkohl
500 g	Kartoffeln
1	rote Paprikaschote
2	Zwiebeln
150 g	geräucherter Bauchspeck
500 g	gewürztes Schweinemett
3	Eier
200 g	Sahne
125 g	Mozzarella
	Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitungszeit: 40 min, Backzeit: 50-60 min.

## Zubereitung:

- Weißkohl putzen, vierteln und den Strunk heraustrennen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Salzen und anschließend die Weißkohlviertel darin blanchieren bis sich die äußeren Blätter lösen.
- Kartoffeln schälen, abspülen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die Paprika halbieren, entstielen, entkernen, die Zwiebeln abziehen und beides in Würfel schneiden.
- Den Bauchspeck in dünne Scheiben schneiden und mit den Kartoffelscheiben in eine große Auflaufform geben.
- Mit den blanchierten Weißkohlvierteln bedecken.
- Darauf das Schweinemett mit den Zwiebelwürfeln verteilen und mit den abgelösten Kohlblättern zudecken.
- Paprikawürfel auf die Kohlblätter streuen.
- Eier mit der Sahne verschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Lasagne gießen.
- Zum Schluss den Mozzarella zerkleinern, zusammen mit dem Kümmel über die Lasagne streuen und das Ganze für 50 - 60 Minuten bei 180 °C in den Backofen geben.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 567,5 g á Portion:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
146 kcal	11,0 g	6,29 g	6,34 g	45 mg