

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Chinakohl-Lasagne

Zutaten: ca. 800 g Chinakohl, 2 Zwiebeln, 2 Knobzehen, 250 g Frischkäse, 200 g Sahne, 2 Eier, 4 EL Sonnenblumenkerne, Salz und Pfeffer, Lasagneplatten

Zubereitung: Den Chinakohl halbieren und in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln anbraten, und den Chinakohl - erst die weißen Streifen, nach 5 Minuten die hellgrünen Streifen - mit dem gehacktem Knoblauch dazu geben und nochmals 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Anschließend den Frischkäse dazugeben und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Auflaufform einfetten und mit eine Lage Lasagneblättern auslegen. Darauf die Hälfte der Kohlmasse geben, wieder eine Lage Lasagneblätter, die zweite Hälfte der Kohlmasse und eine letzte Lage Lasagneblätter. Aus der Sahne und den Eier, gewürzt mit Salz, Pfeffer und evtl. Petersilie einen Guss herstellen und über die Lasagne gießen. Die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne etwas bräunen und über die Lasagne streuen. Bei 200 Grad ca. 30-35 Minuten backen und noch 5-10 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringt.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)