



Zutaten

- 200 g Schmand
- 2 Beutel Maggi Fix für Lasagne
- 100 g Speck
- 1 EL Milch, 1,5% Fett
- 60 g Käse, gerieben
- 50 g Zwiebeln
- 700 ml Wasser
- 580 g Sauerkraut
- 12 Lasagneplatten

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett braten. Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, zugeben und mitdünsten. Sauerkraut klein schneiden, zufügen und kurz mitdünsten.
3. Wasser zugießen. Maggi Fix für Lasagne einrühren, zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. kochen, gelegentlich umrühren.
4. In eine flache Auflaufform abwechselnd Sauerkraut und Lasagneblätter einschichten. Mit Sauerkraut beginnen und abschließen. Schmand, Milch und Käse verrühren und darüber geben. Im Backofen ca. 30 Min. goldbraun backen.

Nährwert-Anzeige

Energie	523 Kilokalorien
Protein	22 g
Kohlenhydrate	54 g
Fette	23 g

🕒 59 Minuten

⊕ 4 Portionen