Rezept

Weißkohl-Lasagne mit Bolognese

Ein Rezept von Weißkohl-Lasagne mit Bolognese, am 27.04.2024

Zutaten

200 g	Bergkäse
1	Zwiebel (ca. 80 g)
20 g	Olivenöl (2 EL)
40 g	Tomatenmark
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
	Salz
2 TL	getrockneter Oregano
150 g	Crème fraîche
500 g	Suppengemüse
2	Knoblauchzehen
400 g	Rinderhackfleisch
50 g	Rotwein (ersatzweise Fleischbrühe)
10 g	Gemüsebrühe (Instant)
	Pfeffer
1	Weißkohl (z.B. Jaroma; ca. 1,2 kg)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal, 50 g F, 44 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Den Bergkäse in ca. 3 cm große Stücke schneiden und im Mixtopf 6 Sek. / Stufe 7 zerkleinern. Umfüllen und beiseitestellen.

2. Das Suppengemüse und die Zwiebel putzen, waschen bzw. schälen und grob schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Gemüse, Zwiebel und Knoblauch im Mixtopf 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel am Topfrand nach unten schieben. Olivenöl hinzufügen und alles 5 Min. / 120° / Linkslauf / Sanftrührstufe dünsten.

3. Das Hackfleisch mit Tomatenmark, Rotwein und stückigen Tomaten in den Mixtopf geben und mit Instant-Brühe, ½ TL Salz, ¼ TL Pfeffer und getrocknetem Oregano würzen.

4. Vom Weißkohl 400 g große Kohlblätter ablösen, diese längs halbieren und dabei die harten Mittelrippen herausschneiden. Die Kohlblätter in den Varoma-Behälter legen. Den übrigen Weißkohl für ein anderes Gericht verwenden. Den Mixtopf verschließen. Varoma aufsetzen und verschließen. Alles 25 Min. / Varoma / Linkslauf / Stufe 1 garen.

5. Den Backofen auf 200° vorheizen. Kohlblätter aus dem Varoma nehmen und trocken tupfen. Die Bolognese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weißkohlblätter, Bolognese und die Hälfte vom Käse abwechselnd in eine eckige Auflaufform (ca. 25 × 30 cm) schichten, mit Hacksauce abschließen. Die Weißkohl-Lasagne mit Crème fraîche bestreichen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Die Lasagne im heißen Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen und vor dem Servieren am besten noch ca. 10 Min. ruhen lassen.