Rezept

Gratinierte Krautfleckerl

Ein Rezept von Gratinierte Krautfleckerl, am 05.06.2025

Zutaten

2	Zwiebeln
700 g	Weißkohl
2 EL	Öl
200 ml	Gemüsebrühe
1 TL	getrockneter Majoran
250 g	Lasagneplatten (oder Nudelreste)
	Pfeffer
	Cayennepfeffer
	Auflaufform
3	Knoblauchzehen
200 g	Möhren
2 TL	Zucker
1/2 TL	gemahlener Kümmel
	Salz
200 g	Raclettekäse (am Stück)
	edelsüßes Paprikapulver
4 EL	Schnittlauchröllchen (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zuatten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Kohl putzen, den harten Strunk entfernen und die Blätter in mundgerechte Rauten oder Quadrate schneiden. Die Möhren schälen und fein würfeln.

2. Das Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Möhren und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Den Zucker zugeben und kurz karamellisieren. Den Weißkohl hinzufügen, in der Pfanne schwenken und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Kümmel und Majoran dazugeben, mit Salz würzen und ca. 10 Min. bei halb geschlossenen Deckel schmoren.

3. Den Backofen auf 100° (Umluft 80°) vorheizen. Inzwischen die Lasagneplatten in Stücke brechen. In reichlich kochendem Salzwasser in ca. 6 Min. bissfest kochen, dabei hin und wieder umrühren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Käse reiben.

4. Die Gemüsemischung mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Nudeln in einer Auflaufform mischen. Den Käse darüberstreuen und mit etwas Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen. Im Backofen (Mitte) in ca. 10 Min. den Käse schmelzen. Auf Teller verteilen, nach Belieben mit Schnittlauchröllchen garnieren und servieren.