

# Weißkohl-Lasagne

## Zutaten für die Lasagne:

- 500 g Hackfleisch (halb/ halb)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleinen Kopf Weißkohl (die großen Blätter)
- 1 Zwiebel
- 1 Dose Tomatensauce
- Ein paar Basilikumblätter
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- 2 Teelöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Balsamico Essig
- 3 Tassen Mozzarella
- ¼ Tasse Parmesan
- 3 Tassen Ricotta
- 250 g geriebenen Emmentaler



## Zubereitung Weißkohl-Lasagne:

1. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die Zwiebeln, den Knoblauch und das Hackfleisch anbraten.
2. Wenn das Hack durchgebraten ist, die Tomatensauce und den Balsamico Essig dazugeben. Mit ordentlich Salz und Pfeffer würzen, alles für 10 Minuten köcheln lassen.
3. Danach die frischen Basilikumblätter hinzufügen. Die Pfanne vom Herd nehmen und stehen lassen.
4. In einer Schüssel den Ricotta, die Eier, den Parmesan, Salz und Pfeffer zusammen mischen. Beiseite stellen.
5. In einer gefetteten Auflaufform erst ein wenig der Tomatensauce verteilen. Nun die einzelnen, gewaschenen Weißkohlblätter darauf verteilen. Mit einem Löffel die selbst gemachte Bechamelsauce (Ricotta, Parmesan, Eier-Mischung) dünn darauf verteilen. Nun in Lagen die Tomatensauce, die Weißkohlblätter und die helle Sauce aufschichten. Zum Schluss den geriebenen Emmentaler großzügig darauf verteilen.
6. Im Ofen für 30 Minuten backen, bis der Käse goldgelb geworden ist.
7. Zum Servieren noch etwas frischen Parmesan und frische Basilikumblätter darüber geben und dann frisch genießen.  
Hasta Lasagna!

## Rezeptinfos:

- Menge: 2-3 Personen
- Schwierigkeitsgrad: leicht

