

Chinakohl-Lasagne (2 Portionen)

Verwendung:

Kann sowohl roh als Salat als auch gekocht zubereitet werden!

Dauer: 1 Stunde

Zutaten:

400 g Chinakohl
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
125 g Frischkäse oder Ricotta
100 g Sahne
1 Ei
2 EL Sonnenblumenkerne
Salz, Pfeffer
Lasagneplatten

Zubereitung:

Chinakohl in feine Streifen schneiden und zusammen mit kleingewürfelten Zwiebeln und Knoblauchzehen mit etwas Öl 5-10 Minuten in einer Pfanne anbraten. Anschließend Frischkäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne und Eier miteinander mischen und ebenfalls würzen.

Die Auflaufform einfetten und den Boden mit Lasagneblättern bedecken. Dann die Hälfte der Chinakohlmasse darauf verteilen, erneut Lasagneblätter legen und die zweite Hälfte der Chinakohlmasse in die Auflaufform geben. Abschließend nochmals eine Schicht Lasagneblätter und darüber die Sahne-Eier-Mischung gießen. Die gerösteten Sonnenblumenkerne darüberstreuen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 30-35 Minuten in den Ofen geben, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.

Lass‘ es dir schmecken!

