



REZEPT DER WOCHE

KW 5 06.02. – 12.02.2023

Grünkohl-Lasagne mit Tomatensoße

(Für ca. 2 Personen)

Das brauchen Sie:

- 125 g [Lasagneplatten](#) (Art.Nr. 6545)
- 500 g [Grünkohl](#) (Art.Nr. 712)
- 200 g [Schalotten](#) (Art.Nr. 404)
- 2 [Knoblauchzehen](#) (Art.Nr. 410)
- 3 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8414)
- Etw. [Kräutersalz](#), Pfeffer
- 225 ml [Passata](#) (Art.Nr. 17072)
- 1/2 TL [Sojasoße](#) (Art.Nr. 8680)
- 1/2 EL [Rohrohrzucker](#) (Art.Nr. 5291)
- 1/4 TL [Oregano](#) (Art.Nr. 8355)
- 1/4 TL [Basilikum](#) (Art.Nr. 8123)
- 50 g [Emmentaler gerieben](#) (Art.Nr. 2383)

Und so geht's:

Füllung:

Vom Grünkohl Stiele und dicke Rippen abschneiden, Blätter halbieren, quer in schmale Streifen schneiden, waschen, abtropfen lassen.

150 g Schalotten und 1 Knoblauchzehe in 1 1/2 EL Öl glasig dünsten.

Tropfnassen Grünkohl zugeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 12 Minuten dünsten. Eventuell etwas Wasser angießen, salzen und pfeffern.

Soße:

50 g Schalotten und Knoblauch in Öl glasig dünsten, Passata, Sojasoße und Zucker zugeben, etwa 15 Minuten köcheln lassen, mit Kräutersalz, Oregano und Basilikum abschmecken.

Lasagneplatten mit Grünkohlgemüse und Tomatensoße abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten, Käse obenauf streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Heißluft 180 °C) etwa 25 bis 30 Minuten überbacken.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

DECKERS **BIOHOF**