

## Spitzkohl-Lasagne

Für 4-6 Portionen

**Zutaten:** 100 g feingewürfelter magerer Speck, 200 g Zwiebeln, 600 g Spitzkohl, 300 g Instant-Lasagneblätter, gehackte Petersilie, 2 EL Butter, Zucker, 1 EL Kümmel, 1-2 EL Apfelessig, 100 ml Schlagsahne, 200 ml Gemüsefond, Salz, Pfeffer, 4 EL Semmelbrösel, 1 TL edelsüßer Paprika, 100 g geriebener Bergkäse

**Zubereitung:** Zwiebeln fein würfeln. Spitzkohl putzen, waschen, den Strunk keilförmig herausschneiden. Kohlblätter in 3 cm große Stücke schneiden. Lasagneblätter in ca. 3 cm große Stücke brechen.

1½ EL Butter in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebeln darin mit 1 Prise Zucker andünsten. Spitzkohl zugeben und 4-5 Minuten mitdünsten. Kümmel, Essig, Sahne und Gemüsefond zugeben und aufkochen. Speck und Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd ziehen. Eine Auflaufform (30 x 24 cm) mit der restlichen Butter ausreiben. Semmelbrösel und Paprika mischen.

Lasagneblätter und Spitzkohlmischung in 3 Portionen teilen. Zuerst Lasagneblätter in die Form geben, dann 1 Portion Spitzkohl darauf verteilen. Den Auflauf so zu Ende schichten und mit Käse und Semmelbröseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene 30-35 Minuten goldbraun backen.

