

Krautfleckerl mit Schinken

Für 4 Personen

500 g Weißkohl	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
6 El Öl	2 Tl edelsüßes Paprikapulver	2 Tl getrockneter Majoran
1½ Tl Zucker	150 ml Geflügelbrühe	Pfeffer
Salz	200 g Lasagneblätter	150 g gekochter Schinken
100 g Bergkäse	2 El Kürbiskerne	

Weißkohl putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in feine Streifen, Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. 4 El Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Paprikapulver, Majoran und Zucker zugeben und kurz mitdünsten. Geflügelbrühe zugießen und aufkochen. Kohl untermischen, pfeffern, salzen und 10–15 Min. bei starker Hitze schmoren.

Inzwischen die Lasagneblätter grob zerbrechen und in reichlich kochendem Salzwasser unter gelegentlichem Rühren 5–8 Min. garen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Schinken erst in Streifen, dann in 2 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne mit 2 El Öl knusprig braun anbraten. Schinken zusammen mit den Nudeln unter den Kohl mischen. Alles in eine Auflaufform geben. Käse raspeln und über die Kohlmischung streuen. Kürbiskerne darübergeben und im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) ca. 10 Min. überbacken.

Tipp: Mit etwas Kürbiskernöl beträufelt servieren!

Tim Mälzer am 08. 10. 2011