Knusprige Krautlasagne

Zutaten für 5 Personen:

15	St.	Nudelblätter (rund ausgestochen, ø 10 - 12 cm)
10	St.	Strudelblätter (rund ausgestochen, ø 10 - 12 cm)
		Eiklar zum Bestreichen
1	EL	Petersilie, grob gehackt
50	g	Butter
50	ml	Tafelöl
80	g	Zwiebel
800	g	Kraut, in feine Streifen geschnitten
100	g	Paprika, gelber, in ca. 1cm Würfel geschnitten
100	g	Paprika, rot in ca. 1cm Würfel geschnitten
1	TL	Paprikapulver, edelsüßes
50	ml	Weißwein
100	ml	Gemüsesuppe
100	ml	Rahm
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
		etwas Zucker, Kümmel
3	EL	Sauerrahm
40	ml	Gemüsesuppe
0,5	EL	Mehl, griffig

Herstellung:

1. Die Nudelblätter kochen. Die Hälfte der Strudelblätter mit Eiklar bepinseln, Petersilie darauf verteilen und mit je einem zweiten Strudelblatt zusammensetzen. In heißem Öl backen, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Zwiebelwürfel in Butter-Ölgemisch anschwitzen, geschnittenes Kraut hinzu geben mit Salz bzw. Zucker würzen und ca.5 Minuten langsam dünsten lassen.
3. Mit Paprikapulver paprizieren, Weißwein ablöschen und Suppe bzw. Rahm auffüllen.

4. Mit Kümmel, Salz bzw. Pfeffer abschmecken und ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten lassen.
5. Paprikawürfel hinzugeben und 1 Minute mitköcheln lassen – Topf vom Herd ziehen.
6. Sauerrahm mit Gemüsesuppe und Mehl gut vermengen, unter die Krautmasse einrühren, kurz aufkochen lassen und gut abschmecken.
7. Zum Anrichten ein Nudelblatt auf dem warmen Teller anrichten, darauf etwas Kraut, dann wieder ein Nudelblatt, darauf etwas Kraut, ein Nudelblatt und nochmals Kraut und zum Schluss ein knuspriges Strudelblatt darauflegen.

Tipp:
Passt herrlich als Vorspeise mit einer Kräutersauce oder als Beilage zu Fisch und Fleischgerichte.