



Paprika-Gurken-Salat mit Joghurt-Senf-Dressing

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 10 Min.

1 Gurke	Die Salatgurke waschen, schälen und stifteln.
2 Paprikaschoten	Die Paprikaschoten waschen und klein schneiden.
300g Joghurt	Für das Dressing, den Joghurt
2 TL Senf	Senf,
2 EL Essig	Essig,
2 TL Öl	Öl,
2 Prisen Zucker	Zucker
2 EL frische, gehackte Kräuter	und verschiedene Kräuter vermischen und abschmecken. Dann die Gurkenstifte mit den Paprikawürfeln mischen, oder in einer Salatschüssel schichten und mit dem Dressing übergießen.

Sauerkraut-Porree-Lasagne

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 25 Min. + 30 Min. Backzeit

800 g Porree	Porree waschen und in Ringe schneiden.
1 Zwiebel	Zwiebel schälen und fein hacken. Zwiebelwürfel im heißen Fett glasig andünsten.
2 EL Öl	
500 g Sauerkraut	Sauerkraut und Porreeringe kurz mit dünsten.
2 EL Tomatenmark	Tomatenmark hinzufügen,
Salz, Pfeffer	mit Salz und Pfeffer würzen.
125 ml Wein	Wein angießen. Zugedeckt ca. 12 Minuten dünsten.
200 g Schmand	Schmand und
200 g saure Sahne	saure Sahne unterrühren und gut vermischen. Abschmecken.
15-20 Lasagneplatten	Lasagne-Platten und Sauerkraut-Gemisch abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten, mit Sauerkraut abschließen.
100 g Käse, gerieben	Mit Käse bestreuen. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.