

Schnelle, Krautfleckerln von Lasagne Blättern für jeden Tag

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, fleischlos einfache Küche für jeden Tag

Zutaten

- 400 g Lasagne Blätter in 3 cm großen Blättern geschnitten
- 350 - 400 g Spitzkohl, ersatzweise Weißkohl, in 3 cm großen Blättern geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Scheiben geschnitten
- 1/8 l Brühe oder Gemüsefond
- 1 El Weinessig oder weißer Balsamico
- 2 El Öl oder Schmalz
- 1 gehäufte Tl Zucker
- Salz, Pfeffer, etwas Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Lasagne Blätter in 3 cm große Rechtecke schneiden und in Salzwasser ca. 6 min. „bissfest“ kochen, abschütten und gut ablaufen lassen.

Schritt2

Öl oder Schmalz erhitzen, den Zucker dazugeben, leicht karamellisieren lassen.

Schritt3

Mit dem Essig und der Brühe ablöschen und dem Kohl dazu geben.

Schritt4

Mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmelauszug würzen: (1/2 Tl Kümmel mit 3-4 El Wasser aufkochen, 3 - 4 min. ausziehen lassen)

Schritt5

Ca. 25 min. bei geschlossenem Deckel unter häufigem Rühren, kochen / dünsten.

Schritt6

Nunmehr die Fleckerln mit dem Kohl mischen, noch einmal erhitzen, nachschmecken und zu Tisch geben.

Tags: fleischlos, preiswert, schnelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-krautfleckerln-von-lasagne-blaettern-fuer-jeden-tag/>