

  
**Kochen  
mit Globus**




**Saarpfälzer Klob-Lasagne**  
mit Endiviensalat




## Zutaten:

2 Zwiebeln  
1–2 Zehen Knoblauch  
¼ Weißkohl  
100 ml Weißwein  
1 EL Rosinen  
200 ml Sahne  
3 EL Rapsöl  
1,5 kg Kloßteig (rohe Klöße)  
700 g Rinderhackfleisch  
150 g grobe Pfälzer Leberwurst  
120 g Munsterkäse  
2 Eier  
2 EL Senf  
etwas Petersilie

Endiviensalat  
70 ml heller Essig  
1 TL Senf  
½ Zwiebel fein gewürfelt  
etwas Petersilie  
40 ml Rapsöl  
100 ml Sahne  
Schwarzer Pfeffer, Salz

 4 Pers.

 60 Min.

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!**

[www.youtube.de/GlobusGermany](http://www.youtube.de/GlobusGermany)



## Zubereitung:

Gepellte Zwiebeln und Knoblauch sehr fein würfeln. Weißkohl in Streifen schneiden. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Kohl anbraten, mit Weißwein ablöschen und der Sahne auffüllen. 2 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Hackfleisch, ausgedrückte Leberwurst, gewürfelter Munster, Eier, Senf und Petersilie durch Kneten zu einer kompakten Masse verarbeiten.

In einer großen Auflaufform mit der Hälfte des Kloßteiges einen Boden auslegen, dann die Hackfleischfüllung einfüllen. Anschließend eine Schicht Rahmkohl gleichmäßig auf dem Hack verteilen und eine zweite Schicht Kloßteig aus der restlichen Kloßteigmasse als Deckel obenauf geben.

Das Ganze im Backofen bei ca. 180 °C ungefähr 45–60 Min. backen, bis der Kloßteig eine goldbraune Kruste erhält.

Endiviensalat in Streifen schneiden, waschen und trocknen. Aus Essig, Senf, Zwiebeln, fein gehackter Petersilie, Öl und Sahne eine Salatsoße rühren. Würzen, ziehen lassen, erneut abschmecken und kurz vor dem Servieren den Salat damit marinieren.

