

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Sauerkrautauflauf

Zutaten: 500 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 2 EL Öl, 500 g Sauerkraut, 125 ml herber Weißwein, 125 Gemüsebrühe, 250 ml Sahne, 125 g saure Sahne, 50 g geriebener Parmesan

Zubereitung: Kartoffeln waschen, schälen, in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln, im heißen Fett anbraten. Kartoffeln und Sauerkraut zugeben, anschmoren. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln und Sauerkraut in eine gefettete Auflaufform geben, mit Wein und Brühe aufgießen. Im vorgeheizten Ofen zugedeckt etwa 50 Minuten schmoren. Sahne und saure Sahne mischen, über den Auflauf gießen. Parmesan drüberstreuen, ohne Deckel weitere 20 Minuten backen.

Tipp: Wer`s lieber mit Fleisch mag: 100 g Speck oder Räucherendchen zugeben.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringts**-Team
www.gemuese-bringts.com