

Cranberry-Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf

4 Portionen als Hauptmahlzeit

Zutaten

| | |
|-------|---|
| 800 g | festkochende Kartoffeln |
| 1 | kleine grüne Peperoni |
| 1 | rote Peperoni |
| 500 g | Sauerkraut, gekocht |
| 40 g | Walnüsse |
| 60 g | Cranberries |
| 2 dl | Rahm laktosefrei |
| 2 dl | Milch laktosefrei |
| 3 TL | Maizena |
| 1 EL | Paprikapulver |
| ½ TL | Sambal Oelek |
| 2 | Eier |
| etwas | HOLL-Rapsöl zum Einfetten der Auflaufform |
| etwas | Pfeffer |
| 70 g | Greyerzer |

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und ca. 10 Minuten in Salzwasser weich kochen. Abgiessen und abtropfen lassen. Peperoni rüsten, in feine Streifen schneiden. Sauerkraut ausdrücken. Walnüsse grob hacken, in einer beschichteten Pfanne ohne Beigabe von Öl anrösten, bis sie duften. Sauerkraut, Peperoni, Walnüsse und Cranberries mit einer Gabel mischen.

Rahm und Milch mit Maizena kräftig verquirlen, Paprikapulver und Sambal Oelek begeben und untermengen. Eier begeben, ebenfalls verquirlen und unterrühren. Backofen auf 180 °C Umluft einstellen. Eine Auflaufform mit Rapsöl einfetten. Die Hälfte der Kartoffelscheiben einfüllen, Sauerkrautmasse darauf verteilen und mit der Hälfte der Eier-Rahmmischung übergiessen. Restliche Kartoffeln und Eier-Rahmmischung darauf verteilen. Käse fein reiben, darüber streuen und frisch gemahlten Pfeffer darüber verteilen. 30 – 35 Minuten backen.



Cranberry-Kartoffel-Sauerkraut-Auflauf