KARTOFFEL.CH Seite 1 von 1



HAUPTGANG

CRANBERRY-KARTOFFEL-SAUERKRAUT-AUFLAUF



CA. 1 H FÜR 4 PERSONEN

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

1/2 TL Sambal Oelek

2 Eier

HOLL-Rapsöl zum Einfetten der Auflaufform

Pfeffer

70 g Greyerzer

ZUBEREITUNG

- Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und ca. 10 Minuten im Salzwasser weich kochen. Abgiessen und abtropfen lassen.
- Die Peperoni rüsten, in feine Streifen schneiden. Das Sauerkraut ausdrücken.
- Die Walnüsse grob hacken, in einer beschichteten Pfanne ohne Ölrösten, bis sie duften. Sauerkraut, Peperoni, Walnüsse und Cranberries mit einer Gabel mischen.
- Rahm und Milch mit Maizena kräftig verquirlen, Paprikapulver und Sambal Oelek beigeben und vermischen. Eier verquirlen und unterrühren.
- Den 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 geben. Käse fein reiben, darüber streuen und frisch gemahlenen Pfeffer darüber verteilen. 30 bis 35 Minuten backen.