



HAUPTGANG

CRANBERRY-KARTOFFEL-SAUERKRAUT-AUFLAUF



★★★★★ (60)

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
- ½ TL** Sambal Oelek
- 2** Eier
- HOLL-Rapsöl zum Einfetten der Auflaufform
- Pfeffer
- 70 g** Greyerzer

ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und ca. 10 Minuten im Salzwasser weich kochen. Abgiessen und abtropfen lassen.
- 2** Die Peperoni rüsten, in feine Streifen schneiden. Das Sauerkraut ausdrücken.
- 3** Die Walnüsse grob hacken, in einer beschichteten Pfanne ohne Öl rösten, bis sie duften. Sauerkraut, Peperoni, Walnüsse und Cranberries mit einer Gabel mischen.
- 4** Rahm und Milch mit Maizena kräftig verquirlen, Paprikapulver und Sambal Oelek begeben und vermischen. Eier verquirlen und unterrühren.
- 5** 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 gemahlene Pfeffer darüber verteilen. 30 bis 35 Minuten backen.