

Super Kohl – super cool !

Sauerkraut-Spätzle-Auflauf

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

500 g Spätzle
250 g mageren Speck
750 g Gehacktes (halb u. halb)
1 mittlere Dose Sauerkraut
3 Becher süße Sahne
200 g geraspelten Käse
(Gouda od. Edamer)

EIN REZEPT VON:

Rosel Brede

AUS:

Gudensberg

TIPPS:

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Die Spätzle kochen und zunächst beiseitestellen.

Den mageren Speck in kleine Würfel schneiden und anbraten. Das Hackfleisch hinzugeben und weiterbraten.

Die gekochten Spätzle dazugeben.

Etwas Brühe vom Sauerkraut abschütten, dann das Sauerkraut und die 3 Becher Sahne dazugeben und alles durchschmoren lassen (nicht mehr kochen). Alles in eine gefettete Auflaufform geben.

Den geraspelten Käse darüberstreuen.

In den kalten Backofen stellen und dann 1 Stunde bei 200°C garen.

Sollte der Käse zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.