

Super Kohl – super cool !

Sauerkraut-Kartoffelauflauf

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
6 Tomaten
2 gr. Zwiebeln
2 El Butter
200 g Sauerkraut

Für die Soße:

1/8 l süße Sahne
1/8 l Schmand
1/2 Tl Kräutersalz
1/2 Tl Paprika
Pfeffer, Basilikum, Petersilie

EIN REZEPT VON:

AUS:

Kochbuch der Besser Landfrauen

TIPPS:

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in dünne Scheiben schneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln und in Butter goldgelb dünsten.

Alle Zutaten mit dem Sauerkraut abwechselnd in eine gebutterte flache Auflaufform schichten. Mit Kartoffeln abschließen.

Die fertige Soße übergießen. Zum Schluss Butterflöckchen aufsetzen und bei 180° bis 200°C etwa 45 min backen.