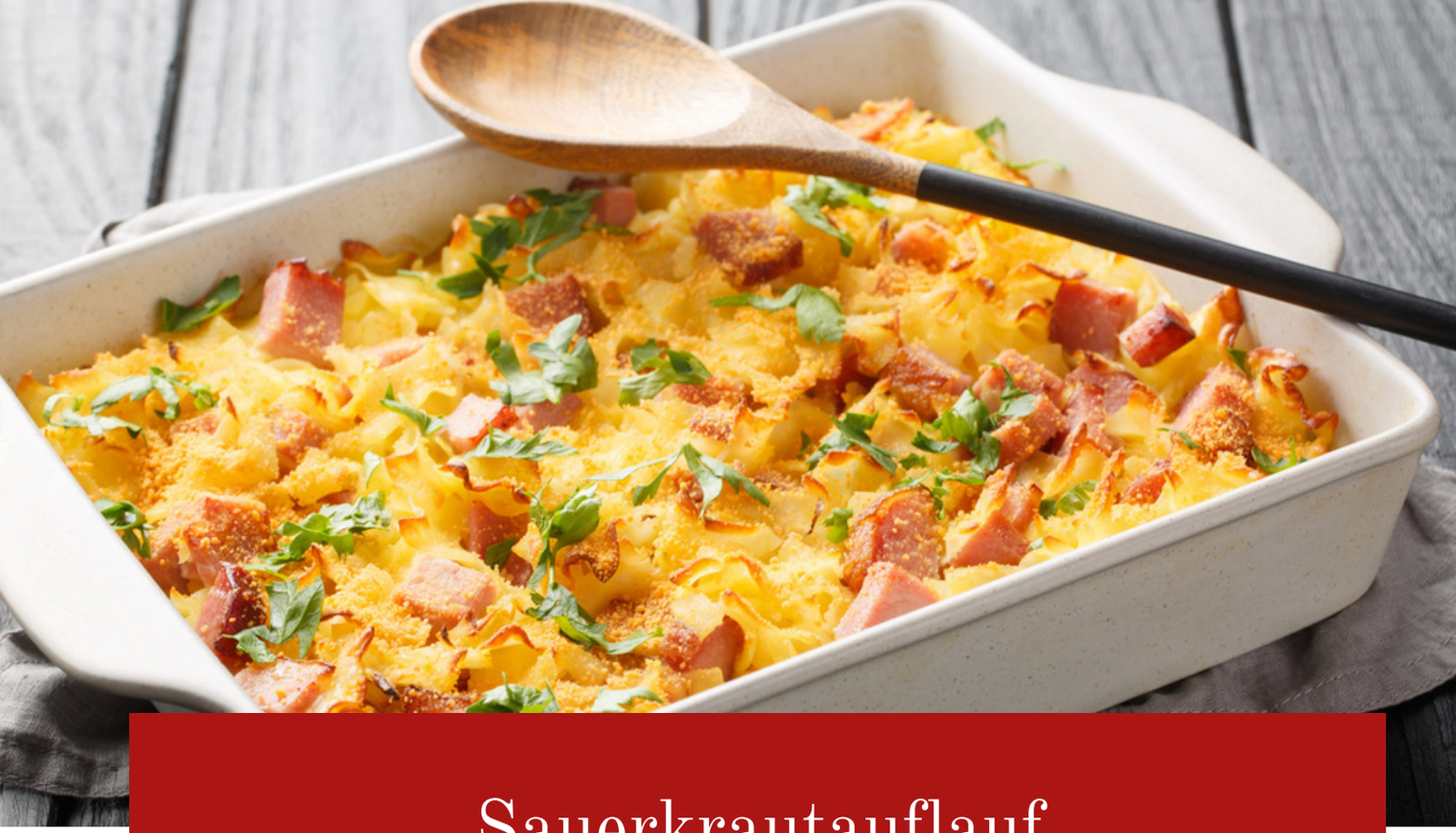

Sauerkrautauflauf

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

300 g Nudeln (z. B. Penne)
300 g Sauerkraut
250 g Leberkäse (in Würfeln)
1 Zwiebel
1 EL Öl oder Butter
200 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
200 ml Sahne
100 g geriebener Käse
1 TL Senf
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer, Paprikapulver nach Geschmack
Optional: etwas Kümmel oder Majoran

Zubereitung

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und beiseite stellen.
Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Öl oder Butter anschwitzen.
Das Sauerkraut dazugeben, kurz anbraten und mit Brühe ablöschen.
Mit einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und nach Belieben Kümmel oder Majoran würzen. Ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.
Den Leberkäse in mundgerechte Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten, bis er leicht gebräunt ist. Sahne mit Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Eine Auflaufform einfetten. Zuerst Nudeln einfüllen, dann Sauerkraut und Leberkäsewürfel untermischen.
Alles mit der Sahnesoße übergießen und mit geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) etwa 25–30 Minuten goldbraun überbacken.

Lindchen schmeckt