

Sauerkraut-Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Sauerkraut

500 g Lauch

200 g Gouda, gerieben

120 ml Weißwein (Ersatz: Gemüsebrühe)

120 g Schmand

120 g saure Sahne

1 Zwiebel

20 g Butter

2 Esslöffel Tomatenmark

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, kleinwürfeln und in zerlaufener Butter in einer Pfanne glasig dünsten.

Den Lauch in Ringe schneiden und kurz mitdünsten.

Das Sauerkraut und das Tomatenmark hinzufügen und mit Pfeffer sowie Salz würzen.

Den Wein angießen und alles zugedeckt etwa 10 - 15 Minuten dünsten.

Anschließend die saure Sahne und den Schmand unterrühren, alles gut vermischen.

Den Gouda reiben.

Das Sauerkraut-Gemisch abwechselnd mit dem geriebenen Gouda in eine gefettete Auflaufform schichten. Den Auflauf mit Gouda abschließen.

Das Ganze bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Nährwerte pro Portion: 399 kcal / 28 g E / 20 g F / 9 g KH / 6 g BS