Rezept

Fruchtiger Sauer-Kraut-Auflauf

Ein Rezept von Fruchtiger Sauer-Kraut-Auflauf, am 28.04.2024

Zutaten

ca. 400 g	Wein-Sauerkraut
100 g	Kaminwurzen oder Kabanossi
150 g	kleine kernlose Weintrauben
	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
	breite ofenfeste Form
250 g	Kartoffeln
1	Bio-Birne
	Salz
250 g	Crème fraîche
30 g	kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Sauerkraut ein wenig ausdrücken und in die Form geben.

2. Die Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Kaminwurzen oder Kabanossi ebenfalls klein würfeln. Die Birne waschen, vierteln, entkernen und die Viertel quer in Spalten schneiden. Die Weintrauben waschen. Alles zum Sauerkraut geben und damit vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Crème fraîche gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und unter die Crème fraîche rühren. Mischung über dem Sauerkraut-Auflauf verteilen. Die Butter in Flöckchen obenauf setzen. Alles im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. garen.