Rezept

Sauerkraut-Auflauf mit Räuchertofu

Ein Rezept von Sauerkraut-Auflauf mit Räuchertofu, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	Räuchertofu
400 g	gekochte festkochende Pellkartoffeln (vom Vortag)
50 g	Sahne
	Salz
2 EL	Butter
1 EL	Öl
1 Dose	3-Minuten-Sauerkraut (400 g Inhalt)
2 TL	Zucker
	Pfeffer
100 g	milder Blauschimmelkäse oder Bergkäse
	Fett für die Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zwei Portionsformen (ca. 14 cm Ø) einfetten. Den Räuchertofu klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Tofu darin rundherum anbraten. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

2. Tofu, Kartoffeln und Sauerkraut mit Zucker und Sahne mischen. Die Mischung mit Pfeffer und etwas Salz würzen und auf die Portionsformen verteilen. Im heißen Backofen (Mitte) ca. 10 Min. backen.

3. Dann den Käse in Stücke schneiden, auf der Sauerkraut-Mischung verteilen und leicht andrücken. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Alles weitere 6-8 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und in den Auflaufformen servieren.