

Rezept

Kartoffelauflauf mit Tofu und Sauerkraut

Ein Rezept von Kartoffelauflauf mit Tofu und Sauerkraut, am 27.04.2024

Zutaten

100 g Sahne	100 ml Milch
1 Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
70 g Emmentaler (mit mikrobiellem Lab)	1 Glas 3-Minuten-Sauerkraut (350 g Abtropfgewicht)
120 g Räuchertofu	1 Zwiebel
80 g Weintrauben	

Außerdem

Fett für de Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal, 27 g F, 32 g EW, 42 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Sahne und Milch verrühren, Knoblauch schälen und dazupressen. Salzen, pfeffern und verrühren. Kartoffeln schälen, waschen, in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Auflaufform (ca. 20 × 18 cm) fetten, Kartoffeln dachziegelartig einschichten. Salzen, pfeffern und im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen.
2. Inzwischen Emmentaler reiben. Kraut in einem Sieb abtropfen lassen. Tofu ca. 1 cm groß würfeln. Zwiebel schälen und längs in ca. 0,5 cm dünne Spalten schneiden. Trauben waschen, trocken tupfen, längs halbieren und entkernen. Kraut, Tofu, Zwiebel und Trauben mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Form nach den 15-20 Min. Backzeit aus dem Ofen nehmen. Krautmischung gleichmäßig auf den Kartoffeln verteilen, etwas flacher andrücken und mit Emmentaler bestreuen. Im Ofen in 20-25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und ca. 5 Min. ruhen lassen.