

Sauerkrautauflauf

Dauer: Schnell Kategorie: Restlküche Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1 PKG	Sauerkraut oder vom Vortag
	Wurst-, Speck-, und Fleischreste
	Erdäpfelpüree vom Vortag
	geriebener Käse

Verfasst von: Anna T. Wieser

Zubereitung

1. Erdäpfelpüree in eine Auflaufform geben, eine Schicht vorgedünstetes Sauerkraut darauf verteilen, Fleisch/Wurstreste darüber streuen und mit geriebenem Käse abschließen.
2. Bei 160°C ca. 20 Minuten im Ofen wärmen und zum Schluss die Temperatur erhöhen um zu gratinieren (180 – 200°C und Dauer hängen von der gewünschten Bräunung ab).

Für die vegetarische Variante wird einfach das Fleisch weggelassen.