



Essen fürs echte Leben.

Sauerkrautauflauf mit Kasseler

Zutaten (für 2 Personen):

1 Dose Sonnen Bassermann Mein Graupentopf (800 g)
400 g Sauerkraut
2 EL Schmand
Salz
Pfeffer
4 dünne Scheiben Kasseler (ohne Knochen)
50 g geriebener Gouda

Zubereitung:

Mein Graupentopf erhitzen, Sauerkraut untermischen und ca. 10 Minuten garen. Schmand dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kasseler in eine Auflaufform legen, mit Graupen-Sauerkraut-Mischung bedecken und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze: 200 Grad) ca. 15-20 Minuten garen. Dazu schmeckt frisches Baguette. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Gar-/Backzeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach