

Kleiner Sauerkraut-Auflauf

Für zwei Personen

Für den Auflauf:

3 mehligk. Kartoffeln	400 g Sauerkraut	200 ml Sahne
100 g Schmelzkäse	100 g geriebener Emmentaler	400 ml Gemüsefond
3 EL Mehl	5 EL Rapsöl	Kümmel, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Kohlrabiblätter

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser garkochen. Sauerkraut in einem Topf erhitzen und mit Kümmel würzen.

Rapsöl in einem Topf erhitzen, Mehl hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Mehlschwitze mit Gemüsefond ablöschen.

Schmelzkäse hinzugeben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln abgießen und in eine Auflaufform geben. Kartoffeln in der Form stampfen und Sauerkraut darüber geben. Schmelzkäse-Béchamelsauce über Sauerkraut gießen. Mit Emmentaler bestreuen und für 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Garnitur:

Kohlrabiblätter abrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Kohlrabiblättern obendrauf servieren.

Björn Freitag am 01. Juni 2022