

Hackfleisch-Sauerkraut-Auflauf mit Schupfnudeln

Für 4 Portionen:

1 Pck.Schupfnudeln (500 g)	2 Paprikaschote, rot	2 Zwiebeln
1 Dose Sauerkraut (850 ml)	400 g Hackfleisch, gemischt	2 EL Öl
1 Becher Schmand	100 ml Milch	Salz und Pfeffer
150 g Käse, gerieben		

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Stücke schneiden.

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Sauerkraut abtropfen lassen und gut ausdrücken.

Hackfleisch in erhitztem Öl von allen Seiten anbraten. Paprika, Zwiebeln und Kartoffelnudeln hinzugeben, andünsten und mit Sauerkraut in eine Auflaufform geben. Schmand mit Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Zutaten gießen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen 20-30 Min. backen (Gas: Stufe 3, Umluft: 160 °C).

NN am 09. September 2009