

Herzhafter Sauerkraut-Hack-Auflauf

Für 2 Personen:

1 Zwiebel	Öl	250 g Hackfleisch
$\frac{1}{2}$ Beutel Sauerkraut	1 Becher Schmand	100 g Tomatenmark
1 TL griech. Gewürzmischung	Chili, Salz, Pfeffer	100 g gerieb. Käse

Zwiebeln kleinschneiden und in der Pfanne andünsten.

Hack hinzugeben leicht salzen und krümelig anbraten.

Sauerkraut, $\frac{1}{2}$ Becher Schmand, Tomatenmark und Gewürze vermengen.

Hackfleisch in eine Auflaufform geben und Sauerkraut darauf schichten.

Alles mit dem Rest Schmand bestreichen und mit Käse bestreuen.

Sauerkrautauflauf ca. 15. Minuten bei 180 Grad Umluft backen, bis der Käse braun wird.

NN am 25. Februar 2024