



Backkartoffeln mit rahmigem Apfelsauerkraut und Petersilienbröseln



Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Öl	2 EL
Salz	
Schalotten	1 St.
Äpfel, rot	2 St.
Butter	6 EL
Sauerkraut	500 g
Zucker	1 TL
saure Sahne	200 g
Pfeffer, schwarz	
Paniermehl	50 g
Petersilie, frisch	25 g
Gouda, gerieben	50 g

Zubereitung

1. Ofen auf 250 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, mehrfach mit einer Gabel rundherum einstechen und längs halbieren. Kartoffelhälften mit Öl und Salz einreiben und jeweils in Alufolie gewickelt im Ofen auf einem Blech ca. 20–25 Min. backen.
2. Inzwischen Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Äpfel waschen, schälen und grob raspeln. In einem Topf 2 EL Butter auf niedriger bis mittlerer Stufe erhitzen und Schalotten und Apfelraspel darin ca. 2 Min. anschwitzen.
3. Sauerkraut abgießen. Apfelmischung mit Zucker bestreuen, Sauerkraut zugeben und unter Rühren ca. 10 Min. auf niedriger Stufe dünsten. Topf vom Herd nehmen, saure Sahne unterrühren, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.
4. In einer Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen, Paniermehl darin ca. 2–3 Min. goldbraun rösten und leicht salzen. Brösel anschließend auf Küchenkrepp abtropfen. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen, fein hacken, mit Paniermehl in der Schüssel mischen und mit Salz würzen.
5. Blech aus dem Ofen nehmen und Kartoffeln vorsichtig auspacken. Mit einer Gabel das Innere jeder Kartoffel etwas auflockern. Kartoffelhälften auf Tellern verteilen, 2 EL Butter und Käse darüber verteilen, schmelzen lassen und salzen. Apfelsauerkraut auf den Kartoffeln anrichten und alles mit Petersilienbröseln bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	645 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	34 g