





Sauerkraut-Auflauf mit Kartoffeln und veganem Streichgenuss



 Zeit gesamt
50min

 Zubereitungszeit
10min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	550 g
Salz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Paprika, rot	1 St.
Sauerkraut	400 g
Petersilie, frisch	10 g
Öl	2 EL
Zucker	3 TL
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Veganer Frischaufstrich, Natur	200 g
Vemondo Reibegenuss	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, große Auflaufform, Sieb, Kartoffelstampfer

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und ca. 25 Min. weich garen. Inzwischen Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Streifen schneiden.
2. Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und hacken.
3. In einem Topf bei mittlerer Stufe 2 EL Öl erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Sauerkraut zugeben und ca. 2 Min. dünsten. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen. Paprika untermischen.
4. Kartoffeln abgießen, kurz abdampfen lassen und grob zerstampfen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
5. Kartoffelstampf mit Sauerkrautmischung, veganer Streichgenuss und 2/3 der Petersilie mischen. Sauerkraut-Kartoffel-Masse in einer Auflaufform verteilen. Mit veganem Reibegenuss bestreut im Ofen ca. 20 Min. goldgelb überbacken.
6. Auflauf auf Tellern anrichten, mit restlicher Petersilie garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt Feldsalat am besten!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	440 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	24 g