

Der etwas andere Sauerkrautaufkraut

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Dose Sauerkraut (so etwa 500 g nach dem Abtropfen)
- 2 EL Öl
- 150 ml Gemüsebrühe
- 150 g Doppelrahmfrischkäse
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Kümmelsamen
- 400 g Fleischwurst (Speck, geräucherter Schinken oder Kochschinken geht auch))
- 8 Tortillafladen
- Fett für die Form
- 100 g geriebener Gouda
- Schnittlauch für die Garnitur

Zubereitung

Die Zwiebel abziehen und würfeln.

Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Das Sauerkraut abtropfen lassen und den Backofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und die Lauchzwiebeln darin andünsten.

Sauerkraut und Brühe hinzufügen und 3 Minuten dünsten.

Dann den Frischkäse unterheben und alles mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Daraufhin die Fleischwurst fein würfeln und ebenfalls unterheben.

Die Tortillafladen mit der Sauerkraut-Wurst-Masse füllen und einrollen.

In der eingefetteten Auflaufform nebeneinander legen und mit dem geriebenen Gouda bestreuen.

Den Auflauf insgesamt ca. 15 Minuten im Ofen backen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)

- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[Kochrezepte, Hauptgerichte, Auflauf, Fleischwurst, Tortilla, geriebener Gouda, Schnittlauch, Kümmelsamen, Doppelrahmfrischkäse, Gemüsebrühe, Sauerkraut, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Speck, geräucherter Schinken, Kochschinken

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - Rund ums Kochen und Backen

Permanent link:
<https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/sauerkrautauflauf?rev=1624359458>

Last update: **22.06.2021 12:57**

