

Sauerkraut-Spätzle-Auflauf

für 4 Personen

Zutaten

250g Spätzle
200g Sauerkraut
200g Schlagsahne (oder eine Alternative)
1 Apfel
1 Zwiebel
2 Eier (oder 120 g Seidentofu)
Butter/Margarine
Apfelmarmelade
Gemüsebrühe
Pfeffer

Zubereitung

1. Spätzle vorkochen
2. währenddessen Zwiebeln würfeln und in Butter dünsten
3. Äpfel würfeln, zu der Zwiebel geben und weichkochen
3. Sauerkraut dazugeben
5. mit Apfelmarmelade und Gemüsebrühe abschmecken
6. 15 Minuten zugedeckt garen
7. Die Eier/Seidentofu mit Sahne schaumig rühren und Pfeffer dazu
8. das Sauerkraut in eine Form geben, die Spätzle und anderen Zutaten darüber geben
9. Bei 220 °C für 15 – 20 Minuten im Backofen überbacken