



Juttas Tipp:

Sauerkraut-Spätzle-Auflauf

250 g Spätzle / 200 g Sauerkraut 7 200 g Schlagsahne (oder eine Alternative) / 1 Apfel / 1 Zwiebel / 2 Eier (oder 120 g Seidentofu) / Butter oder Margarine / Apfeldicksaft / Gemüsebrühe / Pfeffer

Spätzle vorkochen.

Währenddessen Zwiebeln würfeln und in Butter dünsten.

Äpfel würfeln, zu der Zwiebel geben und weichkochen.

Sauerkraut dazugeben, mit Apfeldicksaft und Gemüsebrühe abschmecken.

15 Minuten zugedeckt garen

Die Eier/Seidentofu mit Sahne schaumig rühren und mit Pfeffer würzen.

Das Sauerkraut in eine Form geben, die Spätzle und anderen Zutaten darüber geben.

Bei 220 °C für 15 – 20 Minuten im Backofen überbacken

