

# Sauerkrautauflauf mit Käse

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 5 Personen:

- 350 g Sauerkraut, BIO
- 300 g Kartoffeln in der Schale gekocht und geschält
- 2 ST Eier
- 100 ml Milch, Soja, Hafer, Mandel usw.
- Salz, Pfeffer frisch gemahlen
- ganzer Kümmel
  
- 50 g Bergkäse, geriebener Käse
- ½ BD Schnittlauch, grob geschnitten

Geeignete Auflaufform mit Öl oder Butter ausfetten.

Herstellung:

1. Sauerkraut kleinschneiden und die Hälfte in der ausgefetteten Auflaufform verteilen.
2. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und einschichten.
3. Mit dem restlichen Sauerkraut abdecken.
4. Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Kümmel verquirlen und über den Auflauf gießen.
5. Ca. 25 Minuten bei 180 °C backen.
6. Mit Käse bestreuen und nochmals 10 Minuten überbacken.
7. Mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

