

Sauerkrautauflauf mit Spätzle

Zutaten:

1 Dose Sauerkraut (ca. 450 g)
300 g Spätzle
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Stange Porree
1 Bund Frühlingszwiebeln
300 g gekochter Schinken
1 EL Schmalz
2 Eier
250 ml Gemüsebrühe
500 ml Milch
75 ml Sahne
200 g Schmelzkäse
60 g Mehl
65 g Butter
100 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Frühlingszwiebeln fein hacken.
Alles im Schmalz andünsten.
Porree in dünne Scheiben schneiden.
Sauerkraut, Porree und Sahne unter die Zwiebelmasse rühren.
Etwa 5 - 10 Minuten dünsten lassen.
Spätzle nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
Schinken in kleine Stücke schneiden.
Mehl mit der Butter anschwitzen lassen.
Brühe und Milch nach und nach einrühren.
Den Schmelzkäse in der Milchbrühe schmelzen lassen.
Topf vom Herd nehmen und die verquirlten Eier unterrühren.
Mit den Gewürzen abschmecken.
Sauerkrautmasse, Schinken und Soße gut vermengen.
Alles in eine Auflaufform geben.
Mit dem Käse bestreuen.
Bei 200° C etwa 40 Minuten überbacken.