

Leberkäse - Auflauf

Zutaten:

400 g Leberkäse
700 g Schupfnudeln (Kühlregal)
500 g Sauerkraut
100 g Champignons
1 große Zwiebel
3 Möhren
1 Kohlrabi
250 g Creme fraîche
2 Eier
1 TL Senf
1 Bund Schnittlauch
50 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Paprika, Öl

Zubereitung:

- Sauerkraut gut ausdrücken und grob zerschneiden.
- Zwiebel und Champignons klein würfeln.
- Möhren und Kohlrabi fein raspeln.
- Schnittlauch fein hacken.
- Leberkäse in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebel, Gemüse, Leberkäse und Pilze in Öl andünsten.
- Sauerkraut zugeben und mitdünsten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- In einer zweiten Pfanne die Nudeln goldgelb anbraten.
- Auch die Nudeln etwas würzen.
- Sauerkraut-Gemüse und Nudeln vermischen.
- Vermischtes in eine gefettete Auflaufform geben.
- Creme fraîche, Eier, Senf und Schnittlauch verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Soße gleichmäßig über den Auflauf gießen.
- Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 25 - 30 Minuten backen.