

# Sauerkraut - Auflauf

## Zutaten:

850 g tafelfertiges Sauerkraut  
700 g Kartoffeln  
4 Tomaten  
1 grüne Paprika  
1 gelbe Paprika  
2 Zwiebeln  
200 g Sahne  
200 g Schmand  
100 g geriebener Käse  
2 Eier  
Paprikapulver, Pfeffer, Salz, Chilipulver

## Zubereitung:

- Die Kartoffeln in der Schale kochen.
- Danach pellen und in Scheiben schneiden.
- Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden.
- Tomaten ebenfalls scheinchenweise schneiden.
- Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Das Sauerkraut abtropfen lassen.
- Tropffreies Sauerkraut in einer gefetteten Auflaufform verteilen.
- Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Kartoffeln auf das Kraut legen.
- Die Eier mit der Sahne und dem Schmand verquirlen.
- Mit Pfeffer, Salz, Paprika und Chili scharf würzen.
- Eiersauce über den Auflauf gießen.
- Als letzte Schicht den Käse überstreuen.
- Bei 175° C etwa 40 - 50 Minuten überbacken.