



Überbackenes Sauerkraut-Kartoffel-Gratin

Zutaten (4 Portionen):

1 Dose Mildessa Mildes Weinsauerkraut (580 ml)
1 kg Kartoffeln
2 Tomaten
300 g Crème fraîche
100 g geriebener Käse (z.B. Bergkäse)
einige Thymianblättchen
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Kümmel, ganz

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Kartoffeln gründlich waschen, als Pellkartoffeln ca. 20 Minuten garen, pellen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Schritt 2: Die Zutaten mischen

Crème fraîche, die Hälfte Käse, Tomatenwürfel und Thymian verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel würzen und mit Sauerkraut vermischen.

Schritt 3: Gratinform füllen und im Ofen backen

Kartoffelscheiben und Sauerkrautmischung fächerartig in einer Gratinform (ca. 23 x 23 cm) oder 4 Portionsförmchen verteilen, mit restlichem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 160 °C) ca. 20-30 Minuten überbacken.

Schritt 4: Der letzte Schliff

Nach Wunsch mit Kräutern garnieren und servieren.

Nährwerte pro Portion: Kilojoule / Kilokalorien: 2293 / 548

Eiweiß: 17,3 g, Fett: 30,5 g, Kohlenhydrate: 47,2 g