



## Kasseler-Auflauf mit Sauerkraut und Kartoffeln

Hauptgericht

Deutsche Küche

Schwierigkeit

20 Min.

45 Min.

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

**4 ST** Kasseler Lachse  
**400 g** Kartoffeln  
**2** Zwiebeln, rot  
**1/2 Bund** Petersilie  
**500 g** Sauerkraut  
**200 ml** Sahne  
**100 ml** Milch  
**2 EL** Süßer Senf

**1** Ei  
**100 g** Cheddar  
Pflanzenöl zum Braten  
Salz, Pfeffer zum Würzen

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln abwaschen und in 1 cm große Würfel schneiden.  
Zwiebeln schälen und achteln. Petersilie feinhacken.  
In einer Pfanne etwas Öl erhitzen.

Kartoffeln darin ca. 10 Min. leicht braten. Gelegentlich wenden.  
Zwiebeln hinzugeben und 5 Min weiterbraten. Petersilie hinzugeben.  
Mit Salz, Pfeffer würzen. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen.  
Anschließend in einer passenden Auflaufform gleichmäßig verteilen.  
Kartoffel-Zwiebel-Mix auf dem Sauerkraut verteilen.

Kasseler Lachse halbieren und zwischen die Kartoffeln stecken.  
Sahne, Milch, Süßer Senf, Ei und etwas Salz, Pfeffer in einer Schüssel vermengen.  
Anschließend über den Auflauf gießen. Cheddar gleichmäßig auf dem Auflauf verteilen.

Auflauf im Ofen ca. 20 Min. backen. Anschließend servieren