

# Sauerkraut - Auflauf mit Salami, Feta Käse und Schmand

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Mit Balkan Note, herzhaft – schmackig, Familienessen für jeden Tag

## Zutaten

- 850 g Fasskraut mit Paprika und Zwiebeln, abgetropft, ausgedrückt
- 600 g fest kochende Kartoffeln, gewürfelt
- 150 g ungarische Salami, gewürfelt
- 200 g rote Paprikaschote, entkernt, gewürfelt
- 150 g Lauchzwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 150 g Feta Käse, gebrösel
- 2 - 3 EL Pflanzenöl
- 200 - 250 g Schmand
- 4 ganze Eier
- Salz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 175 °C vor heizen, mit Umluft genügen 150 ° C.

### Schritt2

Die Kartoffeln in Salzwasser 5 min. kochen, abgießen, abtropfen lassen.

### Schritt3

Die Salamiwürfel mit dem Lauchzwiebeln und dem Paprika in dem Pflanzenöl anschwitzen, das Sauerkraut dazu geben, ca. 5 min. leise zusammen schmoren, die Kartoffeln unter heben.

#### **Schritt4**

Zwischendurch den Schmand mit der Eiern verrühren und mit Rosenpaprika nach eigenem Geschmack würzen.

#### **Schritt5**

Die Hälfte der Sauerkraut - Kartoffelmischung in eine ausreichend große Auflaufform geben, und mit der Hälfte Schmand überziehen. Den Vorgang wiederholen, mit Schmand abschließen und den Feta Käse darüber bröckeln.

#### **Schritt6**

40 - 45 min. backen,garen, den Schmand stocken lassen.

#### **Schritt7**

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** auflauf, einfach, Hauptgericht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauerkraut-auflauf-mit-salami-feta-kaese-und-schmand/>