



Sauerkraut-Linsen-Kartoffel-Gratin

Sauerkraut mit Linsen und Kartoffel, alles mit einer Sauerrahm-Käsemischung überbacken. Zwei "saure" Zutaten, so sauer ist das Gericht aber dennoch nicht. Das vorgekochte Sauerkraut von Schöni (Bio) ist eher mild, die Linsen und die Kartoffeln geben dem Gericht Boden und mildern die Säure zusätzlich. Ein einfaches währschaftes Vegi-Wintergericht.

Zutaten (2 Portionen)

250g Sauerkraut (vorgekocht)
100g Linsen
150g festkochende Kartoffeln (Annabelle)
100g Sauerrahm (Crème fraîche)
60g Greyerzer
Salz und Pfeffer
etwas Butter

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser knapp gar kochen und auskühlen lassen. Linsen in ca. 3dl ungesalzenem Wasser knapp gar kochen. Nach dem Kochen salzen und mit dem Sauerkraut vermischen. In eine ausgebutterte Gratinform füllen. Kartoffeln in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden und auf die Sauerkraut-Linsenmischung legen.

Greyerzer reiben und mit dem Sauerrahm vermischen. Die Mischung sollte grad so streichfähig sein, wenn nicht, etwas Milch zugeben. Auf den Kartoffeln verstreichen. Zum Schluss mit etwas schwarzem Pfeffer bestreuen.

In der oberen Hälfte des auf 200° vorgeheizten Backofens ca. 20 Minuten gratinieren.







Mit frischen Kräutern garnieren (Estragon).