

Sauerkrautauflauf



- 3 EL Olivenöl* in einer Pfanne erhitzen,
8 Sojawürste/Wiener in Scheiben geschnitten, anbraten.
2 Gemüsezwiebeln und
2 Mohrrüben kleinschneiden, mitbraten.
2 Äpfel kleinschneiden, nicht schälen mit
1 kl. Dose Sauerkraut in die Pfanne geben.
400g Kartoffeln schälen, würfeln, vorkochen.
4 Tomaten kleinschneiden, nicht schälen. Mit
Schnittlauch und
Petersilie zusammen, sowie dem Pfanneninhalt in eine Auflauf-
form geben. Aus
1 Tasse Gemüsebrühe
400g Saure Sahne und
3 Eiern eine Soße bereiten, über den Auflauf schütten und ins
Rohr geben, heiß servieren.
Backen: 40min. Ober-/Unterhitze: bei 200°C
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Beilage: Toast