



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Sauerkraut-Auflauf mit Kassler und St. Mang Limburger 40%

 **50 Minuten**  **4 Portionen**  **Einfach**



Zutaten

1 St. Mang Limburger 40%
400 g Sauerkraut
250 g Kassler
500 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 Eier
200 ml Sahne
1 EL Öl
Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Kassler in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin ca. 3 Minuten dünsten. Kassler-Würfel dazugeben und 2 Minuten mitbraten. Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden. In ausreichend Salzwasser 15 Min. köcheln und anschließend abtropfen lassen. Sauerkraut auspressen.
2. Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Ei und Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform etwas einfetten. Die halbe Menge an Kartoffeln, Sauerkraut, Kassler und Zwiebeln jeweils als Schicht in die Auflaufform geben. Vorgang wiederholen. Sahne und Käse darüber verteilen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen.