



unwiderstehlicher Hack-sauerkraut- Kritharaki-Auflauf

Selbsterfindung; die Menge hat für zwei freudvoll essende Leute zwei Tage gereicht.

Backofen auf 200°C vorheizen.

500 gr Rinderhack

Zwiebel

Knoblauch

Ingwer

scharf anbraten,

kleingeschnittene
getrocknete Tomaten

hinzufügen, mit

Chili

Salz/Pfeffer

abschmecken.

500 gr Sauerkraut

abtropfen, etwas kleiner
schneiden. Dies alles plus etwa
gleiche Menge

Kritharaki

(das sind diese kleinen griechi-
schen Nudeln, die so tun, als
könnten sie Reis sein) in einer
Auflaufform untereinander
heben. Einigen

Mozzarella

darauf verteilen. (Ich nahm eine
125-gr-Packung der Minis, die ich
zerzupfte.) Das Ganze mit einer
Mischung aus

Gemüsebrühe

Creme Fraiche

Sahne

etwas Senf

begießen, bis alles bedeckt ist.

30 Minuten bei 200°C backen.

Genießen!

Erstmals gemacht im November 2016.
Sofort verrezptet, weil so lecker.
Börps-lecker, quasi.

Beim Aufwärmen an Tag zwei schadet
es nicht, nochmal ein wenig Creme
Fraiche draufzugeben.