

Sauerkraut-Auflauf mit Kartoffelpüree-Tomaten-Kruste

aromatisch

Für 4 Portionen

1 kg mehligkochende Kartoffeln ♦ Salz ♦ 120 g Zwiebeln ♦ 6 EL Olivenöl ♦ 500 g Sauerkraut ♦ 75 ml Gemüsebrühe ♦ 1 TL Zucker ♦ 1 Prise Chilipulver ♦ 1 Knoblauchzehe ♦ 1 Bund glatte Petersilie ♦ 125 g Tomatenmark ♦ 1 TL getrocknete Kräuter der Provence ♦ schwarzer Pfeffer ♦ 100 g schwarze Kalamata-Oliven ohne Stein ♦ je 2 EL Pinienkerne und Sesam (alternativ: 4 EL Sonnenblumenkerne) ♦ **Auf Wunsch:** glatte Petersilie für die Garnitur

1. Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 15 Minuten im geschlossenen Topf weich kochen. Kartoffeln abgießen, dabei Kochwasser auffangen. Inzwischen Zwiebeln schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in großer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin ca. 3 Minuten anschwitzen. Sauerkraut ggf. etwas abtropfen lassen, mit Gemüsebrühe zugeben und gut verrühren. Mit Salz, Zucker und Chilipulver würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

2. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Kartoffeln mit Stampfer oder Gabel fein zerdrücken, dabei nach und nach so viel Kochwasser zugeben, bis ein cremiges Püree entsteht. Knoblauch schälen und dazupressen. Petersilie kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Petersilie mit Tomatenmark, 2 EL Öl und Kräutern der Provence zum Püree geben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Oliven in ca. 0,5 cm dicke Ringe schneiden. Sauerkraut in Auflaufform füllen und glattstreichen. Drei Viertel der Olivenringe auf Sauerkraut streuen. Kartoffelpüree darauf verteilen, wellenförmig aufstreichen und mit restlichem Öl beträufeln. Mit Pinienkernen und Sesam bestreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten überbacken. Mit restlichen Olivenringen und auf Wunsch mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten + 25 Minuten Backzeit
Pro Portion: ca. 499 kcal, 2090 kJ, 11 g EW, 47 g KH, 28 g F, 4 BE

AUCH LECKER: Wer möchte, kann auch etwas geriebenen Käse, zum Beispiel Parmesan oder würzigen Bergkäse, unter das Kartoffelpüree heben.

