

Sauerkrautauflauf

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 Pk (500g) Nudeln (z.B. Penne)
- 1 Glas (650g) Sauerkraut
- 2-3 T Gemüsebrühe
- 2-3 TL Kümmel (ganz)
- 1 EL Sojasauce
- 2 TL Essig
- Öl
- 2 Portionen Hefesauce (/rezepte/hefesauce)

- Ein Handvoll Sauerkraut beiseitestellen.
- Restliches Sauerkraut in etwas Öl und mit dem Kümmel kurz andünsten.
- Glas mit Gemüsebrühe auffüllen, Sauerkraut damit ablöschen.
- Sojasauce und Essig zugeben, bei geschlossenem Deckel mindestens eine halbe Stunde köcheln lassen.
- Währenddessen Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bißfest kochen.
- Rohes Sauerkraut mit gekochtem mischen.
- Hefesauce zubereiten.
- Hälfte der Nudeln in eine Auflaufform geben.
- Hälfte des Sauerkrauts darübergerben.
- Restliche Nudeln, dann restliches Sauerkraut darauf verteilen.
- Hefesauce darübergießen.
- Bei 200°C etwa 20 Minuten überbacken.

Für: vier Portionen.