

Buchweizen-Sauerkraut-Auflauf

für ca. 4 Personen

Zutaten:

- 150 g Buchweizen
- 375 ml Wasser
- 500 g Sauerkraut
- 300 g Äpfel
- 300 g Zwiebeln
- 200 g Bergkäse, grob gerieben
- Gemüsebrühe nach Geschmack
- Kümmel, gemahlen
- Butter zum Andünsten
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Becher Sahne



Zubereitung:

1. Die Gemüsebrühe in Wasser auflösen und zum Kochen bringen. Inzwischen den Buchweizen in einem Sieb unter heißem Wasser gut abspülen, abtropfen lassen und in die fast kochende Brühe geben. Bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten vorsichtig quellen lassen. Die Zwiebeln würfeln und andünsten. (Gleich in einen größeren Topf, damit anschließend noch die weiteren Zutaten gemischt werden können.
2. Äpfel entkernen und grob raspeln und einige Minuten mit dem Zwiebeln andünsten. Das Sauerkraut zugeben, würzen und einige Minuten mitdünsten. Kräftig abschmecken! Den Buchweizen unterheben und alles nochmals abschmecken. Anschließend in eine gefettete Auflaufform füllen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25 Minuten überbacken. Dann den geriebenen Bergkäse darüber streuen und mit Sahne übergießen. Anschließend noch 10 Minuten überbacken