

Polar's Kochstudio

500 g Hackfleisch
2 EL RAMA Culinesse Pflanzencreme
Salz
Pfeffer
1 Msp. Nelkenpulver
1 Msp. Piment, gemahlen
1 Dose Sauerkraut, (Abtropfgewicht 770 g)
1 Pck. Klöße, (PFANNI Mini-Knödel)
250 ml RAMA Cremefine zum Kochen
50 g Käse, geriebener Emmentaler

Zubereitung:



Hackfleisch in einer Pfanne in der heißen Pflanzencreme krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Nelkenpulver und Piment kräftig würzen. Sauerkraut in ein Sieb abgießen und leicht ausdrücken. Eine große Auflaufform dünn mit Pflanzencreme ausstreichen, Sauerkraut einfüllen und das Hackfleisch darauf verteilen. Mini-Knödel unegart auf der Hackmasse verteilen und leicht hineindrücken. Cremefine und Käse miteinander verrühren und gleichmäßig über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 35 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten