



Pikanter Sauerkrauttopf

Zutaten

- 300 g Schweinefleisch
- 100 g Zwiebeln
- 300 g Kartoffeln
- 350 g Sauerkraut
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 g HERTA Bacon Würfel
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gulasch
- 3 Slightly leveled tablespoons Toastbrot
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Sauerkraut abtropfen lassen.
3. In einem backofengeeigneten Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Fleisch, Zwiebeln und HERTA Bacon Würfel darin anbraten. Sauerkraut und Kartoffelwürfel zugeben und andünsten.
4. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Gulasch einrühren und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 35 Min. garen.
5. Von Toastbrot die Kruste entfernen und in Würfel schneiden. Zusammen mit Käse über den Sauerkrauttopf streuen und im Backofen ca. 10 Min. gratinieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	42 g
Energie	599 kcal
Fett	32 g
Protein	33 g

🕒 70 Minuten

⊕ 3 Portionen