

# Sommereintopf bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

500 gr Gehacktes, 500 gr Paprikastreifen, 1 kleine Dose Pilze, 500 gr Sauerkraut, 1 Beutel Hack-Fix, 400 gr Schmand.

## Die Vorbereitungen:

Paprikastreifen und Sauerkraut mischen.

Frikadellen braten.

## Die Zubereitung:

Die Hälfte der Gemüsemischung in eine gefettete Form geben. Anschließend die gebratenen Frikadellen auf das Gemüse geben. Mit dem restlichen Gemüse die Frikadellen bedecken. Nun die Pilze mit dem Pilzwasser und dem Schmand verrühren und über den Auflauf geben. Nur mit Deckel garen!

Backzeit: 40 Minuten

Mittlere Schiene: 200° C