

Sauerkrautkuchen Nr.2

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung Klobteig (Kühltheke), 1 große Dose Sauerkraut, 1 Packung Speckwürfel, 1-1,5 Becher saure Sahne, 1 Becher Creme fraiche, Currypulver nach Belieben, 200 gr ger. Käse zum Überbacken (wer möchte), Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C vorheizen.

Die Zubereitung:

Tiefes Backblech mit Öl einfetten und mit feuchten Händen den Klobteig darauf gleichmäßig verteilen.

Die restlichen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermengen und auf den Klobteig verteilen.

Wer möchte kann noch geriebenen Käse darüber streuen.

Den Sauerkrautkuchen für ca. 50 - 60 Minuten in den Backofen schieben (mittlere Schiene).