

Kartoffelstampf-Sauerkraut-Auflauf mit TofuWÜRSTCHEN, Frankfurter Art

ZUTATEN für 4 Portionen

4-6 große, mehligkochende Kartoffeln oder
Reste des Kartoffelstampfs vom Vortag

½ Dose Sauerkraut

1 Päckchen TofuWÜRSTCHEN,
Frankfurter Art

Petersilie

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Pflanzendrink

Margarine

Etwas Öl

ZUBEREITUNG

Sofern du keine Reste vom Kartoffelstampf hast.
Schäle und koche die Kartoffeln.

Stampfe die weich gekochten Kartoffeln, gebe etwas
Pflanzendrink und Margarine hinzu.

Würze deinen Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und
einer Brise Muskatnuss.

Öl deine Auflaufform gut ein.

Schichte abwechselnd den Kartoffelstampf mit dem
Sauerkraut und gebe zum Schluss die klein
geschnittenen TofuWÜRSTCHEN, Frankfurter Art hinzu.

Gebe das ganze nun für 10 – 15 Minuten bei mittlerer
Hitze in den Backofen.

Mit Petersilie garnieren.