Die Rezeptidee der Woche: *Woche 42 / 2014*

Überbackene Sauerkrautrollen

Zutaten für ca. 3- 4 Personen:

ca. 350g	**Sauerkraut, frisch**
1 EL	**Sauerrahmbutter**
1	**Gelbe Zwiebel**
1 große	**Kartoffel**
200 ml	**Apfelsaft**
10	**Lasagneblätter**
150 g	**Creme fraiche**
50g	**Reibekäse**
1 Bund	**Petersilie**
1 TL	**Paprika, edelsüß**
	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Eine große Gratinform ausbuttern.
Die Zwiebel schälen und fein hacken und in der Butter hellgelb dünsten.
Das Sauerkraut gut abtropfen lassen, beifügen und mitdünsten.
Die Kartoffel schälen und an der Röstiraffel direkt zum Sauerkraut reiben.

Den Apfelsaft dazugießen und bei mäßiger Hitze 10 Minuten kochen lassen; die Flüssigkeit soll fast vollständig eingekocht sein. Vorsicht, das Sauerkraut brennt gerne an, daher gut rühren.
Abkühlen lassen.

Inzwischen reichlich Salzwasser aufkochen und die Lasagneblätter darin bissfest garen.
Abschütten und unter kaltem Wasser abschrecken. Die Blätter auf einem Küchentuch auslegen.

Auf jedes Lasagneblatt etwa 1 1/2 Gabel Sauerkrautmischung geben und die Blätter aufrollen.
Die Rollen halbieren und mit der Öffnung nach oben in die vorbereitete Gratinform setzen.

Die Petersilie fein hacken. Mit der Creme fraiche und dem Reibekäse mischen und mit Paprika, Salz sowie Pfeffer würzen. Die Creme über die Rollen gießen.

Die Sauerkrautrollen im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Schiene bei 180° C
ca. 30-40 Minuten goldgelb überbacken.