

Gebackenes Käse-Kröstle mit Sauerkraut und Apfel



Zutaten:

250 g mildes Sauerkraut
150 g Käse, gerieben (z.B. Allgäuer Emmentaler)
150 g Sauerrahm
150 g Frischkäse
2 Frühlingszwiebel
60 g Speck (Vegetarier können Speck weglassen)
40 g Meerrettich
50 g Apfel
20 g Petersilie
20–25 Scheiben Brot (z.B. Walnussbrot)
Schnittlauch
Salz
Pfeffer



Zubereitung

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und mit Sauerkraut und Apfelwürfeln vermengen.
Den Sauerrahm, Frischkäse, Speckwürfel, geriebener Käse, geschnittene Petersilie und geriebener Meerrettich unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1cm dick auf die Brotscheiben verteilen.
Die Brotscheiben auf ein Backofengitter (Backblech darunter legen) und im 220°C heißen Backofen ca. 10-15 Minuten knusprig und goldgelb backen. Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.