

## 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.