



Süßkartoffel-Sauerkraut-Linseneintopf

(4 Personen)

- 450 g (gekochtes) Sauerkraut*
- 50 g Butter
- 320 g Linsen*
- 1 Msp Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Salz
- 200 g Sauerrahm
- 200 g Süßkartoffeln*
- 400 g Hackfleisch-Bällchen

*im Hoflädeli erhältlich

Linsen und Süßkartoffeln (geschält und in Würfeli geschnitten) separat im siedenden Wasser weichkochen, anschliessend in einem Sieb abtropfen lassen.

Sauerkraut in einer Pfanne mit Butter andünsten.

Linsen und Süßkartoffeln dazugeben, alles untereinander mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackfleischbällchen anbraten, anrichten und zu guter Letzt mit Sauerrahm garnieren.