Schupfnudelauflauf mit Hack und Sauerkraut

Zutaten für 4 Personen

1 kleine Zwiebel	schälen und fein würfeln.
1 Knoblauchzehe	schälen und fein würfeln.
400 g kräftiger Käse	grob reiben.
	Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
20 g Butter	in einer gusseisernen Pfanne heiß werden lassen.
500 g Schupfnudeln	darin goldbraun anbraten. Herausnehmen und warmhalten.
1 EL Olivenöl	in die Pfanne geben und heiß werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Dann
400 g Hackfleisch	zufügen und krümelig anbraten.
200 g Sahne	und
150 g Schmand	dazu geben, gut vermischen und etwa 5 Minuten leise köcheln lassen. Mit
Salz, Pfeffer, Paprikapulver	würzen.
400 g Sauerkraut	dazu geben und gut mischen. Die Schupfnudeln dazu geben und wieder gut mischen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und für 15 - 20 Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken.
½ Bund Petersilie	waschen, trockenschütteln und grob hacken.
½ Bund Schnittlauch	waschen trockenschütteln in feine Röllchen schneiden. Den Auflauf aus dem Ofen holen, die Kräuter darüber verteilen und in der Pfanne servieren.