

Knödel-Buttergemüse Auflauf

Menge: 6 Personen

Dauer: 30 Minuten :

Alexandra's
FOOD LOUNGE



ZUTATEN:

- 4 große rohe Knödel
- 600 g Buttergemüse
- 200 g gekochter Schinken

Für die Soße:

- 175 g Frischkäse
- 100 g Schmand
- 400 ml Sahne
- ½ TL Gemüsebrühepulver
- 140 g Pesto Calabrese

Außerdem:

- 200 g geriebener Mozzarella
- frische Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Die großen Knödel nach dem Kochen halbieren und beiseitestellen
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
3. Buttergemüse in eine große Auflaufform geben
4. Gekochten Schinken in Würfel schneiden und zum Gemüse geben
5. Knödelhälften darauf verteilen
6. Frischkäse, Schmand, Sahne, Gemüsebrühepulver und Pesto Calabrese in einen Messbecher geben
7. Alles gründlich verrühren, bis eine glatte Soße entsteht
8. Soße gleichmäßig über den Auflauf gießen, sodass alles gut bedeckt ist
9. Geriebenen Mozzarella großzügig darüber streuen
10. Auflauf für ca. 30 Minuten bei 180 °C in den Ofen geben
11. Petersilie fein hacken
12. Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie bestreuen und servieren.

TIP:

Man kann die Knödel auch roh in die Form legen, da dauert aber die Backzeit dann um einiges länger!