

Mini Knödel Spinat Auflauf

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 2 Packungen Mini Knödel
- 150 g Rahmspinat
- 250 ml Sahne
- 50- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 g geriebener Emmentaler
- und wer mag macht noch
Spiegeleier dazu

ZUBEREITUNG:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad
Ober-/Unterhitze vor.
2. Gib die ungekochten Mini Knödel direkt in eine
Auflaufform.
3. Verteile den gefrorenen Rahmspinat gleichmäßig
über die Knödel.
4. Gieße die Sahne und die Gemüsebrühe über die
Spinat-Knödel-Mischung.
5. Streue den geriebenen Emmentaler großzügig
darüber.
6. Backe den Auflauf für etwa 20 Minuten, bis der
Käse goldbraun ist.
7. Tipp: Besonders lecker wird das Gericht, wenn du
pro Portion ein Spiegelei frisch dazu servierst.

TIPP:

Wenn du magst und auf Nummer sicher gehen möchtest, kannst du die Knödel 10 Minuten
vorkochen!