

Mini Knödel Auflauf nach italienischer Art

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 2 Packungen Mini Knödel
- 400 ml Sahne
- 3 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer oder Instantbrühe
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 Kugeln Mozzarella
- 6 Cherry-Tomaten
- frische Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Tomaten waschen und halbieren.
2. Mozzarella gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
3. Petersilie waschen und fein hacken.
4. In eine Auflaufform gibst du die Sahne, das Tomatenmark.
5. Würzt das ganze mit Salz, Pfeffer, oder Instantbrühe.
6. Gebe noch das getrocknete Oregano dazu und verrühre alles gut.
7. Jetzt kommen die Knödel auf die Soße.
8. Auf die Knödel dann die Tomaten und den geschnittenen Mozzarella verteilen.
9. Das ganze darf bei 180 Grad, O/U Hitze gute 20 Minuten überbacken.
10. Zum Schluss noch gehackte Petersilie darauf verteilen und dann genießen!

TIPP:

Du kannst die Knödel natürlich selber herstellen. Ich rate dir aber, einen Probe Knödel vorzukochen, um zu schauen, dass er nicht zerfällt!