

Cremiger Mini-Knödel-Auflauf mit Schinken und Buttergemüse

Unkomplizierter Familienauflauf aus der quadratischen Ofenhexe

GEEIGNET FÜR	MENGE	BACKZEIT	BACKOFEN
Quadratische Ofenhexe	4 Portionen	30-35 Minuten	200 °C O/U

Einschubhöhe: unterster Rost | Vorheizen: nicht erforderlich

Mini-Knödel, Kochschinken und tiefgekühltes Buttergemüse werden direkt in der Form mit einer würzigen Sahnesoße überbacken.

Zutaten

- 500 g Mini-Knödel aus dem Kühlregal
- 200 g Kochschinken, gewürfelt
- 300 g Buttergemüse, tiefgekühlt
- 1 kleine Zwiebel
- 300 ml Sahne
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- etwas Muskat
- Salz
- Pfeffer
- 120-150 g geriebener Käse, beispielsweise Gouda
- etwas gehackte Petersilie zum Servieren

Benötigtes Zubehör

- quadratische Ofenhexe von Pampered Chef
- Schneidebrett und Küchenmesser
- kleiner Messbecher oder Schüssel
- Schneebesen oder Gabel
- Esslöffel und Teelöffel

Zubereitung

Alle Zutaten direkt in der Ofenhexe cremig überbacken

1. Die Mini-Knödel ungekocht direkt aus der Packung in die quadratische Ofenhexe geben.
2. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Zwiebelwürfel, gewürfelten Kochschinken und das tiefgekühlte Buttergemüse zu den Mini-Knödeln geben. Alles gleichmäßig miteinander vermengen.
4. Sahne, Speisestärke und Senf in einem kleinen Gefäß gründlich verrühren, sodass keine Stärkekümpchen zurückbleiben.
5. Die Sahnesoße mit Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Soße gleichmäßig über die Zutaten gießen und den Inhalt der Form noch einmal vorsichtig vermengen. Die Mini-Knödel sollten möglichst überall etwas Soße abbekommen.
7. Den geriebenen Käse gleichmäßig über dem Auflauf verteilen.
8. Die quadratische Ofenhexe auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen.
9. Den Mini-Knödel-Auflauf bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 30-35 Minuten backen, bis die Knödel weich sind und der Käse goldbraun ist.
10. Den fertigen Auflauf aus dem Backofen nehmen und vor dem Servieren ungefähr 5 Minuten ruhen lassen. Nach Wunsch mit gehackter Petersilie bestreuen.

Wichtig

Die Mini-Knödel kommen ungekocht direkt aus der Packung in die Form. Das tiefgekühlte Buttergemüse wird ebenfalls nicht aufgetaut.