

Knödel Auflauf

4 Personen 45 Min.

ZUTATEN

1 kg Knödelteig (aus dem Kühlregal)
12 Kugeln Mini- Mozzarella
250 ml Sahne
100 ml Milch
100 gr Frischkäse
100 gr Sahniger Schmelzkäse
2-3 TL Raclette rockt!*
2-3 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer*
2 Umdrehungen Meersalz*
75 g Schinkenwürfel
Geriebener Käse nach Belieben

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Aus dem Knödelteig 12 Knödel Formen und jeweils mit einer Kugel Mozzarella füllen.
Die Knödel in eine Auflaufform legen.

Sahne, Milch, Frischkäse, Raclette rockt! und Sahnigen Schmelzkäse verrühren, mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer würzen und die Sauce über die Knödel gießen.
Mit Schinkenwürfeln und Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten überbacken.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz