

Knödelauflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung Fertigteig für Knödel halb + halb (Kühltheke), 3-4 Zwiebeln, 150-200 gr Speckwürfel, 250 ml Brühe, 1 Schmelzkäseecke, 100 ml Cremefine zum Kochen o. Sahne, 1 kleine Dose Pfifferlinge, etwas Pfeffer, einige Spritzer Worcestersauce.

Die Vorbereitungen:

Backofen vorheizen auf 200° C (Ober - Unterhitze)

Die Zubereitung:

Knödel nach Packungsanweisung anrühren.

16 - 18 Knödel formen und in eine Auflaufform geben.

Knödel vorher nicht kochen!!!

Zwiebeln würfeln und mit den Speckwürfeln in einer Pfanne in wenig Öl etwas andünsten.

Anschließend über die Knödel geben.

Pfifferlinge abtropfen lassen und ebenfalls über die Knödel verteilen.

In der heißen Brühe den Schmelzkäse auflösen und die Sahne dazugeben. Mit etwas Pfeffer und Worcestersauce abschmecken.

Über die Knödel gießen (die Knödel müssen bedeckt sein!).

Im Backofen (mittlere Schiene) ca. 20 - 30 Minuten garen.