Knödelrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Knödel - Gemüse - Auflauf

Zutaten:

8 Semmelknödel
250 g Möhren
3 Paprika
3 Stangen Lauch
200 ml Milch
2 TL Gemüsebrühepulver
200 g Schmand
150 g saure Sahne
200 g Creme fraîche
100 g geriebenen Emmentaler
3 Eier
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

- Die Knödel in Salzwasser nach Anweisung kochen.
- Gemüse in kleine Scheiben bzw. Stücke schneiden.
- Im Knödelwasser das Gemüse 5 Minuten kochen lassen.
- Schmand, Creme fraîche, Sahne und Eier für die Soße verrühren.
- Gemüsebrühepulver in die Milch einrühren.
- Milch zur Eiersoße geben.
- Die Soße mit Pfeffer, Salz und Paprika abschmecken.
- Knödel in 4 - 5 Scheiben schneiden.
- Gemüse und Knödel abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten.
- Die Soße gleichmäßig über den Auflauf gießen.
- Mit dem Emmentaler bestreuen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten im Backofen backen.