

Knödelauflauf.

 **40 Min.**

Vorbereitung

 **70 Min.**

Gesamtzeit

 **mittel**

Aufwand

Zutaten für 4 Portionen:

Schalotten

EL **Butter**

ml **Milch**

Brötchen vom Vortag

Eier (M)

Salz und Pfeffer

g **Schinkenspeck gewürfelt
(z.B. Naturgut)**

g **braune Champignons**

ml **Salatmayonnaise**

g **Schlagsahne**

EL **6-Kräuter-Mischung TK (z.B.
Naturgut)**

EL **evtl. Granatapfelkerne für
die Deko**

TL **Butter zum Einfetten der
Form**

Zubereitung:

- 1** Schalotten schälen, fein würfeln und ca. 2 Min. in Butter anschwitzen.
- 2** Milch in einen Topf geben und warm werden lassen, dann vom Herd nehmen.
- 3** Währenddessen die Brötchen in kleine Stücke schneiden. Warme Milch und die Hälfte der Schalottenwürfel dazugeben und 10 Min. ziehen lassen, bis die Milch aufgesogen ist.
- 4** 2 Eier, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles zu einem stückigen Knödelteig verkneten.
- 5** In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren.
- 6** Derweil aus dem Teig mit angefeuchteten Händen pro Portion 2 Knödel formen.
- 7** Knödel vorsichtig in das heiße Wasser geben und ca. 15 Min. garziehen lassen.
- 8** Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 9** Währenddessen die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne anschwitzen.

Knödelauflauf.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 10 Champignons putzen, in Scheiben schneiden, zum Speck geben und goldbraun braten.
- 11 Die übrigen Schalottenwürfel, 2 Eier, Mayonnaise, Schlagsahne sowie die TK-Kräuter in einer Schüssel aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 12 Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser nehmen, abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben. Pilze und Speck dazwischen verteilen, dann die Mayonnaise-Mischung dazugießen. Auflauf im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen.

Serviertipp: Dazu passen Granatapfelkerne.