

Bergkäse-Knödel-Auflauf

Zutatenliste:

- 6 Knödel (sehr gut sind Speckknödel)
- 1 Zwiebel
- 100g Bergkäse
- 4EL Butter und Butter für die Form
- 250ml Sahne
- 2 Eier
- 1 Prise Muskatnuss
- 250g Pilze (Champignons oder Waldpilze)
- 1 Handvoll Petersilie oder Schnittlauch
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Knödel in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Bergkäse grob reiben. Pilze in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel mit Butter in einer Pfanne anschwitzen, Pilze zugeben, vom Herd nehmen und mit Sahne ablöschen. Eier verquirlen und unterrühren. Alles mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Bergkäsen unterrühren.
3. Eine Auflaufform (ca. 20 x 20cm) mit etwas Butter einfetten. Knödel einschichten, mit Sahne-Pilzmischung begießen.
4. Auf mittlerer Schiene bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.