

Überbackene Knödel

Zutatenliste:

| | |
|--------|--|
| 1,5 EL | Öl |
| 70 g | Speckwürfel |
| 2 | Zwiebeln |
| 6-8 | gekochte Knödel (Semmel- oder Kartoffelknödel) |
| 400 g | Blattspinat |
| 80 g | Erbsen |
| 100 g | Emmentaler |
| 100 ml | Milch |
| 100 ml | Sahne |
| 20 g | Speisestärke |
| 1 TL | Gemüsebrühe Instant |
| | Salz, Pfeffer |
| 2 | Prisen Muskat |



Zubereitung:

1. Öl und Speckwürfel in Pfanne erhitzen. In Scheiben geschnittene Zwiebeln zugeben und goldbraun anbraten.
2. Knödel in Scheiben schneiden, in Auflaufform geben.
3. Blattspinat auftauen, ausdrücken und auf den Knödeln verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Darauf die Zwiebel-Speckmischung geben.
4. Milch, Sahne, Speisestärke, geriebenen Emmentaler vermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Gewürzbrühe abschmecken. Über der Knödel-Zwiebel-Speckmischung verteilen.
5. Den Auflauf ca. 30 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft überbacken.