

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.