



Spinat-Knödel-Auflauf

*Spinat-Knödel-Auflauf
mit Champignons und Speck*

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Knödel in einem Topf mit heißem, nicht kochendem Salzwasser (ohne Topfdeckel) ca. 15 Min. Ziehen lassen.
2. Die Pilze säubern und putzen, sowie halbieren, den Spitzkohl putzen, waschen und in kleine feine Streifen schneiden.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel darin anbraten, ca. die Hälfte herausnehmen. Jetzt die Pilze mit in die Pfanne geben und kräftig anbraten. Den klein geschnittenen Zwiebel und Spitzkohl hinzufügen und für kurze Zeit mit anbraten.
4. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Für ca. 5 Minute köcheln lassen. Crème fraîche unterrühren und noch einmal abschmecken.
5. In eine Auflaufform geben, die Semmelknödel darauf setzten und mit Käse bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 175 ° Grad) ca. 20 Minuten überbacken. Nach Wunsch mit etwas Schnittlauch und den knusprig gebratenen Schinkenwürfel servieren.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Spinat-Knödel 450g
- 1 kg braune Champignons
- 500g Spitzkohl
- 150g Schinkenwürfel
- 1/2 Zwiebel
- 250 ml Weißwein
- 300g Crème Fraîche
- 50g Emmentaler Käse
- etwas Zucker
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Öl
- etwas Schnittlauch

