

Knödelauflauf

(mit Schönegger Kürbistraum)

Grundzutaten Knödel:

- 6 Semmeln vom Vortag
- 200 ml Milch
- 1 EL Almbutter
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer
- Majoran
- Öl für die Alufolie

Zutaten:

- 200 g braune Champignons
- 200 g Cocktailtomaten
- 100 g Kürbistraum
- 200 g Sahne
- Salz, Pfeffer
- 1 EL gehackte Kräuter



Zubereitung:

1. Den Ofenknödel am Besten am Vortag zubereiten. Dafür die Semmeln in dünne Scheiben schneiden. Dann die Milch mit der Almbutter erwärmen und über die Semmeln geben. Diese Masse ca. 20 Min. ziehen lassen.
2. Anschließend Eier, Gewürze und Majoran zugeben und vermengen. Danach die Masse zu einer Rolle formen, mit Öl bestreichen und in Alufolie wickeln. Für 45 Min. bei 180 Grad backen.
3. Den abgekühlten Knödel in Würfel scheiden und in eine Auflaufform geben. Die Champignons, Tomaten und den Kürbistraum ebenso in Würfel schneiden und über die Knödelwürfel verteilen.
4. Die Sahne würzen und über den Auflauf gießen. Zum Schluss den Auflauf ca. 30 Min. bei 180 Grad backen. Vor dem Servieren die gehackten Kräuter über den Auflauf geben.

Guten Appetit!