



Auflauf Deluxe mit Knödeln und Champignons



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 3587 kJ, 857 kcal, 58,8 g Kohlenhydrate, 35,4 g Eiweiß, 55,5 g Fett, 183 mg Cholesterin, 4,85 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

veggie

Zubereitung

Kennst du das, du hast noch so viele Reste übrig und weißt einfach nicht, was du daraus machen sollst? Falls du noch ein paar Knödel vom Vortag übrig hast, haben wir das perfekte Rezept für dich! Unser saftige Knödelauflauf mit einer herzhaften Champignon-Kräutersoße lässt sich nämlich super easy mit deinen restlichen Knödeln und ein paar anderen Zutaten zubereiten. Das hört sich nicht nur genial an, es schmeckt auch so! Los geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Danach die Pilze putzen, säubern und in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Champignons hinein geben und für ca. 3 Minuten dünsten. Dann die Zwiebelwürfel und den Knoblauch dazu geben und alles für weitere 3 Minuten dünsten. Das Ganze im Anschluss salzen und pfeffern.

Step 2:

Die Champignons mit dem Mehl bestäuben, kurz verrühren und mit Brühe und Sahne ablöschen. Dann kannst du alles aufkochen lassen und nochmals mit Salz, Pfeffer, dem Zitronenabrieb und ca. 1 EL Zitronensaft würzen.

Step 3:

Nun die Kräuter hacken und den Käse reiben. Danach eine große Auflaufform mit Butter einfetten, die Knödel in Scheiben schneiden und zusammen mit der Pilzrahmsauce in die Auflaufform schichten. Nun kannst du alles mit Käse bestreuen und für ca. 25 Minuten im Ofen überbacken.

Zutaten

Menge

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
500 g	braune Champignons
1 - 2 EL	Butter
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL	Mehl
200 ml	Gemüsebrühe
300 ml	Schlagsahne
1/2 unbehandelte	Zitrone
1 kleines Bund	Petersilie
1 kleines Bund	Schnittlauch
150 g	Emmentaler am Stück
6	Kartoffelknödel