Rezept

Knödel-Auflauf

Ein Rezept von Knödel-Auflauf, am 05.06.2025

Zutaten

- **8** Kartoffelknödel halb & halb (in Kochbeuteln)
- **8** Tomaten (à 80 g)
- **50 g** Pesto (aus dem Glas)
- Pfeffer
- Fett für die Form
- Salz
- **200 g** roher Schinken in dicken Scheiben
- **200 g** Sahne
- **125 g** Mozzarella

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Knödel in einem Topf mit reichlich kaltem Salzwasser kurz aufkochen, 1 Min. köcheln und 15 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen.

2. Inzwischen die Tomaten waschen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Schinken in kleine Würfel schneiden. Pesto und Sahne in einem Rührbecher verquirlen. Mit Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella abtropfen lassen und würfeln.

3. Backofen auf 200° vorheizen. Die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und kurz kalt abschrecken. Kochbeutel an einem Ende aufreißen und Knödel herausnehmen. Etwas abkühlen lassen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dabei das Messer zwischendurch in Wasser tauchen.

4. Eine flache Auflaufform fetten. Knödel- und Tomatenscheiben schuppenförmig hineinlegen. Schinken darüber streuen. Pestosahne darüber gießen. Mit Mozzarellawürfeln bestreuen und im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. garen.