Knödel-Gemüse-Gratin

Vegetarisch » Klöße&Co.

Zutaten (4 Personen)

» 1 Pk. Knödel (Semmel)
» 250g Zucchini
» 250g Möhre(n)
» Salz
» 1 Pk. Fix für Paprika-Rahmschnitzel
» 250ml Schlagsahne
» 100g Gratin-Käse

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Semmelknödel in Salzwasser 10min quellen lassen. Das Wasser aufkochen, 1min kochen, dann bei schwacher Hitze 10min ziehen lassen. Die Knödel aus dem Wasser heben und jeden Knödel in 4-5 Scheiben schneiden.

2. Zucchini und Möhren putzen, waschen, in Scheiben schneiden und im Knödelkochwasser 3-5min garen. Gemüse abtropfen lassen und mit den Knödelscheiben in eine flache Auflaufform schichten.

3. Beutelinhalt in Sahne einrühren, über das Gemüse geben und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 30min backen.

angelegt am: 05.11.2004 Rezept-Nr: 1324

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke