



Knödelauflauf mit Steinpilzen

Zutaten:

400 gr Steinpilze
2 EL Sauerrahm
150 ml Sahne
1 rote Zwiebel
50 gr Speck
400 gr Kartoffelknödel
150 gr geriebener Käse
Kirschtomaten
Lauchzwiebeln
Knoblauch
Rosmarin, Thymian, Schnittlauch



Zubereitung:

Pfanne erhitzen, Wasser in einem Topf zum köcheln bringen. Steinpilze schneiden und in der heißen Pfanne anbrutzeln lassen, nicht großartig rühren. Speck in kleine Würfel schneiden und zu den Pilzen geben. Rote Zwiebeln schälen, klein schneiden und zu den Pilzen und dem Speck hinzugeben. Knoblauch in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Nicht rühren. Große Zweige Rosmarin und Thymian mit hineinlegen. Etwa 10 kleine Klößchen für zwei Personen in den Wassertopf gehen. Einmal aufkochen lassen und dann nur noch ziehen lassen. Pfanneninhalte scharf anbraten und schließlich mit Sahne und Sauerrahm ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klöße in eine Auflaufform geben und Soße darüber verteilen. Anschließend den geriebenen Käse gleichmäßig auf der Masse verteilen. Ofen auf 200 Grad (Umluft, oder Umluft mit Grill) stellen und die Form in den Ofen stellen. Nach wenigen Minuten, wenn der Käse geschmolzen ist, kann die Form rausgeholt werden. Schnittlauch, Lauchzwiebeln und Tomaten klein schneiden und auf dem Auflauf garnieren. Schmeckt warm oder kalt.

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit! :)



**FRANKEN
FERNSEHEN**