

Knödel-Auflauf

Dieser Knödel-Auflauf sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch so. Ein Rezept, das auch Vegetarier genießen dürfen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

	750 g	Knödelteig (fertiger)
	150 g	Champignons (frische)
	100 g	Cocktailtomaten
	1 Stk.	Gelber Paprika
	390 g	Tomaten (gestückelte oder passierte)
	150 ml	Schlagobers
	1 TL	Tomatenmark (gehäuft)
	1 TL	Zucker
	1 TL	Speisestärke
Nach Belieben		Salz und Pfeffer
	1 TL	Italienische Kräuter (oder Menge nach Belieben)
Nach Belieben		Mozzarella (gerieben)
Nach Belieben		Gratinkäse (gerieben)

Zubereitung

1. Für den **Knödel-Auflauf** zuerst die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
2. Dann die Cocktailtomaten waschen und halbieren.

3. Danach die Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
4. Die Petersilie waschen, trocknen, von den Stängeln zupfen und fein hacken.
5. Jetzt das Schlagobers, das Tomatenmark, ca. 1 TL Zucker, die Speisestärke, etwas Salz und Pfeffer, die italienischen Kräuter und die gestückelten Tomaten in ein Gefäß geben und verrühren. Gegebenenfalls noch mal abschmecken.
6. Als nächstes den Knödelteig aus dem Kühlschrank nehmen und in 10 gleichgroße Knödel formen. Diese hinterher mit etwas Abstand zueinander in eine gefettete Auflaufform setzen.
7. Nun gleichmäßig die Sauce in der Form verteilen. Parallel kann man jetzt schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
8. Dann die geschnittenen Champignons, die Paprikastreifen und die Cocktailtomaten in der Form verteilen.
9. Jetzt den Auflauf nach Belieben mit geriebenen Mozzarella und/oder Gratinkäse bestreuen und letztendlich ca. 25 – 30 Minuten backen. Wer den Käse etwas krosser mag, der kann den Auflauf anschließend noch mal ein paar Minuten bei 250 °C unter dem Grill bräunen. Die Menge ergibt ca. 4-5 Portionen.

Tipp

Wer in dem Knödel-Auflauf etwas Fleisch vermisst, der kann zum Beispiel etwas Salami, Schinken oder Faschiertes (gebraten) hinzufügen.