

# Miniknödelauflauf mit Bechamelsauce

Der Miniknödelauflauf mit Bechamelsauce schmeckt einfach wunderbar und dieses Rezept ist ein echter Geheimtipp.

**Verfasser:** FamBieneck

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



Foto: FamBieneck

## Zutaten

1 Packung	Mini-Knödel (am besten von Pfanni)
500 g	<a href="#">Karotten</a>
1 Stange	Porree
250 g	Salami
500 ml	<a href="#">Brühe</a> (von den Karotten)
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 EL	Butterschmalz
2 EL	Mehl
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Muskat
	Kräuter (nach Belieben)
	<a href="#">Käse</a> (geriebenen, nach Belieben)

## Zubereitung

1. Die Karotten und den Porree schälen und in Scheiben schneiden. Die Salami wenn vorhanden von der Pelle befreien und ebenfalls in Scheiben oder Würfelchen schneiden.
2. Die Knödel in eine gefettete Form geben. Die Karotten und den Porree in etwas gesalzenem Wasser ca 10 Minuten kochen, abgießen und die Brühe auffangen.

3. Das Butterschmalz in einen Topf geben, die Salami dazugeben und darin leicht braten. die Salami aus dem Fett nehmen und beiseite stellen. Das Mehl zu dem Fett geben und gründlich verrühren.
4. Die Brühe und Schlagobers unterrühren und die Soße unter leichtem Kochen etwas eindicken lassen und mit den Gewürzen abschmecken.
5. Die Karotten und den Porree sowie die Wurst in die Soße geben, alles nochmal erhitzen, über die Knödel gießen und alles miteinander vermengen.
6. Den Käse darüber streuen und im heißen Ofen Ober/Unterhitze bei 200°C goldgelb überbacken.

## Tipp

Den Miniköndelauf auf mit Bechamelsauce mit einem gemischten Salat reichen.