



Kohlrabi-Lauch-Auflauf

Zutaten

- 4 Stück MAGGI Semmel-Knödel
- 1 TL Salz
- 400 g Kohlrabi
- 600 g Lauch
- 1 TL MAGGI Fondor (Dose)
- 500 ml Wasser
- 2 Beutel MAGGI Fix für Broccoli Gratin
- 100 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. MAGGI Semmelknödel in einen Topf mit Wasser legen. 5 Min. quellen lassen und dabei ab und zu umdrehen. Zum Kochen bringen, Salz zugeben und ca. 1 Min. kochen lassen. Im offenen Topf bei geringer Wärmezufuhr ca. 15 Min. ziehen lassen, dabei gelegentlich umdrehen. Semmelknödel herausnehmen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und die Folie abziehen.
3. Kohlrabi putzen, waschen, schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. In einem Topf Wasser mit MAGGI Fondor zum Kochen bringen und das Gemüse 3 Min. kochen. Abtropfen lassen.
4. In einem weiteren Topf Wasser erwärmen, MAGGI Fix für Broccoli Gratin einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen.
5. Bei 4 Portionen 3 Semmelknödel in Scheiben schneiden, 1 Semmelknödel mit einer Gabel zerbröseln. Gemüse und Semmelknödelscheiben abwechselnd in eine Auflaufform schichten, die Soße darüber gießen und mit dem zerbröselten Knödel und Käse bestreuen. Im Backofen ca. 25 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	80 g
Energie	575 kcal
Fett	17 g
Protein	24 g

🕒 50 Minuten

⊕ 4 Portionen