# Bayrisches Knödel-Gratin

## Zutaten

- 2 Large MAGGI Semmel-Knödel
- 1160 g Sauerkraut
- 1 kg Leberkäse
- 800 ml Wasser
- 400 ml Schlagsahne
- 4 Beutel MAGGI Fix für Zwiebel-Rahm Schnitzel
- 250 g Bergkäse
- etwas Salz

## Zubereitung

1. MAGGI Semmel-Knödel in reichlich Salzwasser legen und ca. 5 Min. quellen lassen. Zum Kochen bringen und 1 Min. kochen lassen. Im offenen Topf bei geringer Wärmezufuhr 15 Min. ziehen lassen. Semmel-Knödel herausnehmen und abschrecken. Anschließend in Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
3. In der Fettpfanne des Backofens Sauerkraut verteilen.
4. Leberkäse in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben vierteln und abwechselnd mit den Knödelscheiben auf das Sauerkraut schichten.
5. In einem Topf Wasser und Sahne erwärmen. MAGGI Fix für Zwiebel-Rahm Schnitzel einrühren und zum Kochen bringen. Über das Gratin gießen.
6. Bergkäse reiben und über das Gratin verteilen. Im Backofen ca. 15 Min. überbacken.

Nährwert-Anzeige

| | |
|---|---|
| Kohlenhydrate | 32 g |
| Energie | 602 kcal |
| Fett | 42 g |
| Protein | 23 g |

55 Minuten

12 Portionen



MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de