Knödel-Rotkohl-Auflauf

Zutaten

- 750 g Kloßteig a.d. Kühlregal
- 100 g Rohschinkenwürfel
- 100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 200 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rahm-Medaillons Zürcher Art
- 450 g Apfel-Rotkohl, tiefgefroren
- 100 g Raclette-Käse

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) vorheizen.

2. Aus dem Kloßteig 20 kleinere Klöße (oder 16 normal große Klöße) formen und nach Packungsanweisung garen. Anschließend gut abtropfen lassen.

3. Rotkohl nach Packungsanweisung zubereiten (oder restlichen Rotkohl vom Vortag) in einer Auflaufform (20x30 cm) verteilen. Die Klöße darauf setzen.

4. Rohschinkenwürfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Wasser und Sahne zugießen und MAGGI Fix für Rahm-Medaillons Züricher Art einrühren und kurz aufkochen lassen. Anschließend über die Klöße und den Rotkohl in die Auflaufform gießen. Mit den Käsescheiben belegen. Im Backofen ca. 20 Min. goldbraun überbacken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	54 g
Energie	430 kcal
Fett	16 g
Protein	15 g

41 Minuten

4 Portionen

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