

Knödel-Auflauf

(für 4 Personen)

Zutaten:

2 Pck. Miniknödel
(wahlweise auch Gnocchis)
1 Pck. Blattspinat
Butter
Soße:
2 EL Butter
2 EL Mehl
200ml Milch
200ml Wasser
Salz, Pfeffer, Brühextrakt
Muskat
200g Schmelzkäse
100g gekochter Schinken (nach Belieben)



Zubereitung:

Die Miniknödel nach Packungsanweisung zubereiten, abgießen. Den Blattspinat auftauen lassen, eine Auflaufform mit Butter ausfetten, gegarte Miniknödel und Spinat vorsichtig einschichten.

Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl mit dem Schneebesen einrühren. Mit Wasser ablöschen, sowie die Milch einrühren und unter ständigem Rühren zu einer sämigen Soße einkochen lassen. Würzen und gut abschmecken, den Käse einrühren und so lange rühren bis sich der Käse aufgelöst hat. Schinken in kleine Würfel schneiden über die Knödel geben und die Soße darüber gießen.

Im Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten überbacken.

Guten Appetit!