

SEMMELKNÖDELAUFLAUF

Hauptgang



ZUTATEN (2 PERSONEN)

- 450 g Semmelknödel (z.B. von Settele)
- 200g frische Champignons
- 250ml Cremfine (7%)
- 1 EL getrocknete Petersilie
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL Pflanzenfett
- 100g Gratinkäse

ZUBEREITUNG

1. Semmelknödel nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Die gekochten Semmelknödel in Scheiben schneiden.
3. Die Pilze putzen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Pflanzenfett anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne ablöschen. Kurz einkochen lassen.
4. Eine Lage Semmelknödelscheiben in eine Auflaufform schichten, die Pilzsauce darüber. Vorgang 1 x Wiederholen.
5. Zum Schluss den Käse darüber geben und im vorgeheizten Ofen (200C°) etwa 15 Minuten gratinieren.

6. Mit Petersilie bestreut servieren.

Lasst es euch schmecken.

