



Deftiger Knödel-Kraut Auflauf

Zutaten

- 1 kg Kloßteig a.d. Kühlregal
- 150 g Cabanossi
- 1 gestrichener EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Wasser
- 100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1 Beutel Maggi Fix für Rahm Medaillons Zürcher Art
- 180 g Sauerkraut
- 75 g Bergkäse

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Aus dem Kloßteig 24 kleine Klöße formen und nach Packungsanweisung ca. 15 Min. garziehen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Cabanossi längs halbieren und in Scheiben schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Cabanossi darin anbraten.
4. Wasser und Sahne dazu gießen. Maggi Fix für Rahm Medaillons Zürcher Art einrühren und aufkochen.
5. Sauerkraut abtropfen lassen, dazugeben und heiß werden lassen. Klöße in die Pfanne geben und alles etwas durchmischen. In eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) umfüllen und mit geriebenem Bergkäse bestreut ca. 20 Min. auf der mittleren Schiene im Backofen überbacken.

Nährwert-Anzeige

Energie	613 Kilokalorien
Protein	17 g
Kohlenhydrate	63 g
Fette	31 g

🕒 55 Minuten

⊕ 4 Portionen