

Knödelauf mit Gemüse und Sauce Hollandaise

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Kloßteig (aus dem Kühlregal)
- 300 g TK-Erbesen und Möhren
- 250 g Sauce Hollandaise Legere
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 100 g geriebener Käse
- 1 EL gehackte Petersilie



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Forme aus dem Kloßteig 20 kleine Knödel.
2. Gib das Möhren-Erbesen-Gemüse in eine Auflaufform. Verteile die Klöße darauf. Gieße die Sauce Hollandaise darüber und würze den Auflauf mit Salz und Pfeffer. Streue zum Schluß den Käse darüber.
3. Heize den Backofen auf 190 Grad Umluft vor. Backe den Knödelauf für 35 Minuten goldgelb. Bestreue ihn vor dem Servieren mit etwas gehackter Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

