

KNUTSCHIES

4 Portionen

von Michaela

ZUTATEN

250 g Räucherbauch

1 Packung Knödelteig

250 ml Sahne

250 g Schmand

100 ml Wasser

1 EL Soßenbinder

1 Zwiebel

1 TL Butter

Salz, Pfeffer, Paprikapulver (scharf)

Knoblauchpulver (nach Belieben)

200 g geriebenen Käse

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen.
2. Aus dem Knödelteig Pflaumen-große Kugeln rollen und in eine gebutterte Auflaufform legen.
3. Den **Räucherbauch** in feine Streifen schneiden, die Zwiebel würfeln.
4. Den **Räucherbauch** in einer Pfanne auslassen, die Zwiebeln dazugeben und etwas anbraten.
5. Die Speck-Zwiebel-Masse über den Knödelchen verteilen.
6. Die Sahne, den Schmand, das Wasser, den Soßenbinder und die Gewürze (gut würzen!!) in einen Schüsselbecher geben (gut schütteln!!) und die Mischung ebenfalls über die Knödelchen gießen.
7. Zum Schluss den Käse darüberstreuen und die Auflaufform für ca. 30-40 min. in den Ofen schieben. Fertig!

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

