

Miniknödel-Soufflé



Das brauchst du:

eine Handvoll Tiefkühlerbsen
2 Möhren
1 Packung Mini-Knödel aus dem Kühlregal
1 Becher Kräuter-Creme fraiche
geriebenen Parmesankäse
100 ml Gemüsebrühe

So machst du's richtig:

1.) Stelle einen Topf mit Salzwasser auf und bringe ihn zum Kochen.



2.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.

3.) Schneide in der Zwischenzeit die Möhren zu kleinen Würfelchen, so genannte „Brunoises“.



4.) Wenn das Wasser kocht, drehe die Hitze so weit zurück, dass das Wasser nicht mehr siedet, sondern nur noch „simmert“.

4.) Gib nun die Knödel hinein und lass sie für 15 Minuten ziehen.



5.) Gib die Erbsen ebenfalls in diesen Topf und lass sie mitziehen.



6.) Gib in der Zwischenzeit die Creme fraiche und die Gemüsebrühe in eine Schüssel und rühre das Ganze durch.



7.) Wenn die Knödel oben schwimmen, sind sie fertig. Nimm dann die Knödel und die Erbsen heraus und gib sie in eine feuerfeste Auflaufform.



8.) Gib die Möhren ebenfalls hinein.



9.) Gib nun die Gemüsebrühe mit der Creme fraiche hinein.



- 10.) Reibe Parmesankäse über das Ganze.
- 11.) Gib das Ganze nun für 20 Minuten in den Ofen.