

The background image shows a top-down view of a black plate with a piece of 'Schinken Käse Knödelaufbau' (Ham, Cheese, Dumpling Casserole). The dish is golden brown and crumbly. A wooden fork and knife are placed on the plate. The plate sits on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth or countertop, with some crumbs scattered around. In the top left corner, there is a small wooden bowl containing sliced cucumbers.

Schinken Käse Knödelaufbau

Wenn der Kühlschrank „Restlparty“ ruft:

Schinken-Käse-Knödelaufbau!

Da liegen sie – die Knödel von gestern, der letzte Schinken, ein Stück Käse, das schon ein bisschen beleidigt schaut. Wegwerfen? Nicht mit uns!

Mit diesem **Schinken-Käse-Knödelaufbau** wird aus deinen Restln ein echtes Schmankerl, das aussieht, als hättest du's voll geplant. Außen goldbraun, innen cremig, mit ordentlich Geschmack und null Aufwand. Perfekt für alle, die gern gut essen, aber keine Lust auf Stress haben.

Rezept

12 Stück

Vorbereitung 15 Minuten

Zubereitung 45 Minuten

Zutaten:

500 g Knödelbrot

5 Eier (Größe M)

150 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler oder Bergkäse)

350 ml Milch

1 Zwiebel

Etwas Butter oder Öl zum Anbraten

2 Paprika (z. B. 1 gelbe und 1 rote)

150 g Schinken (gewürfelt)

1 TL getrockneter Oregano

1 TL Salz

Zubereitung

Zwiebel, Paprika und Schinken vorbereiten:

Zwiebel fein hacken, Paprika in kleine Würfel schneiden.

In etwas Butter oder Öl glasig braten.

Schinkenwürfel dazugeben und kurz mitrösten.

Mit Milch ablöschen:

Die Milch dazugießen, kurz erwärmen und über das Knödelbrot in einer großen Schüssel leeren.

Gut vermengen und etwa **10 Minuten ziehen lassen**, bis das Brot die Flüssigkeit aufgenommen hat.

Masse fertigstellen:

Eier, geriebenen Käse, Oregano und Salz hinzufügen.

Alles gut vermengen – die Masse soll saftig, aber formbar sein.

(Falls zu trocken, etwas Milch nachgießen.)

Auflauf formen:

Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen.

Die Knödelmasse einfüllen und leicht andrücken.

Backen:

Im vorgeheizten Ofen bei **180 °C Heißluft** ca. **30–35 Minuten** backen,

bis der Auflauf **goldbraun** und **knusprig** ist.

LAND-LEBEN TIPP: Meal Prep – Der Schinken-Käse-Knödelauflauf lässt sich perfekt vorbereiten, portionsweise einfrieren und schmeckt auch aufgewärmt noch wunderbar saftig und würzig.