

Geröstete Knödel Variationen und Semmelknödelauflauf



Der Eine mag puristisch, der andere mit mehr Pfiff. Egal, übrige Knödel sind immer ein Genuss

Zutaten:	Zubereitung:
2 Eßl Margarine	in einer Pfanne zerlassen
übrige Semmelknödel oder Kartoffelknödel vom Vortag	vierteln, anschließend in ½ cm Scheiben schneiden, in der Pfanne knusprig anrösten:
Klassisch mit Ei: 3 Eier	über die gerösteten Knödel geben, nochmals kurz mitrösten, bis das Ei gestockt ist.
Salz, Pfeffer,	die Knödel würzen, mit
Schnittlauch	in Röllchen geschnitten würzen
für Käsefans: 100 g geriebener Emmentaler	über die gerösteten Knödel streuen, mit

Salz, Pfeffer	würzen
mit Schnittlauch	in Röllchen geschnitten würzen
für Speck-Liebhaber: 150 g geräucherten durchwachsenen Speck	klein würfeln und mit den Knödeln mitrösten
1 Frühlingszwiebel	in feine Scheiben schneiden, über die gerösteten Knödel geben, mit
Salz; Pfeffer	würzen
wenn noch Soße da ist: die Soße	über die fertig gerösteten Knödel geben und ganz kurz erhitzen

Semmelknödelauflauf: 5-6 Semmelknödel vom Vortag	in dünne Scheiben schneiden
2 Eier	hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden
2 Tomaten	in Scheiben schneiden
100 g Salami	erst in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden
100 g geriebener Emmentaler	
1 Zwiebel	in Ringe schneiden. Eine Auflaufform mit Butter austreichen, zuerst eine Hälfte Semmelknödel, dann Wurst, Eier, Zwiebel, Käse und Tomaten einschichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt die zweite Hälfte Semmelknödeln darauf, leicht anpressen.
2 Eßl Butter	in einem Topf schmelzen lassen. Mit
2 Eßl Mehl	zu einer hellen Einbrenne rösten.
½ Liter Milch	mit dem Schneebesen einrühren und andicken lassen. Mit

Salz, Pfeffer, Muskatnuss	würzen. Vom Herd nehmen, 5 Min abkühlen lassen.
1 Ei	mit dem Schneebesen in die Sauce rühren. Über den Auflauf geben.
100 g geriebener Emmentaler	über den Auflauf streuen. Bei 170° vorgeheizten Backrohr ca. 25 Minuten goldbraun backen.