

Rezeptvorschlag

Semmelknödel Quiche

Zutaten:

1 Päckchen Knödel Maxx Knödel nach Wahl oder Knödel vom Vortag

1 Stange Porree

100 g Käse gerieben

2 Eier

100 ml Sahne

50 g Schinken gekocht oder Speck gewürfelt

Etwas Weißwein zum Ablöschen

Salz Pfeffer, Muskat gerieben, Kräuter der Provence

Olivenöl

Zubereitung:

Die Knödel in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen, die vorher mit Olivenöl ausgerieben wurde. Den Porree in dünne Scheiben schneiden und mit dem Schinken / Speck in einer Pfanne andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Das ganze etwas einköcheln lassen. Die Eier mit der Sahne verrühren und mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken. Den Porree über die Knödel verteilen und mit der Sahne Ei Masse übergießen. Den Käse darüber streuen und im Backofen überbacken.

180 °C für 25 Min. bei Ober / Unterhitze backen.

Dazu passt ein Salatteller