

Kloßteigauflauf

Aus dem Grundset von Pampered Chef®
(Ofenhexe und Zauberstein)

Den Backofen auf 220 ° C vorheizen.

Den Kloßteig in die große Nixe geben und mit der Creme Fraiche und den Eiern vermischen.

Gut mit Pfeffer und Salz würzen und abschmecken.

Die Ofenhexe von Pampered Chef® fetten und die Kloßteigmasse gleichmäßig verteilen.

Im Backofen ca. 15 Minuten vorbacken.

Währenddessen die Zwiebel klein würfeln und mit Fett in einer Pfanne goldbraun anbraten. Die Pilze in kleine Stücke schneiden und mit braten.

Dann das Hackfleisch mit dem Tomatenmark zugeben und krümelig weiter braten.

Mit Kräuter, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Den Gouda mit der Microplane® groben Reibe von Pampered Chef® reiben.

Die Hackfleischmasse auf den vorgebackenen Kloßteig verteilen und mit Käse bestreuen.

Die Ofenhexe mit dem Zauberstein als Deckel abdecken und im Ofen nochmals 30 Minuten weiterbacken.



Zutaten: 6 Portionen

2 Päckchen Kloßteig aus der Kühltheke

2 Becher Creme Fraiche

2 Eier

800 g gemischtes Hackfleisch

100 g Tomatenmark

3 TL italienische Kräuter

400—500 g frische Champignons

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

400 g Gouda

Salz

Pfeffer

Butter/ÖL

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

