ÜBERBACKENE INNVIERTLER KNÖDEL

ZUTATEN

6 Stück BAUERNLAND Innviertler Rauchkuchlknödel oder Innviertler Grammelknödel

250 ml Schlagobers

2 Eier

Salz & Pfeffer zum Würzen

Gehackte Kräuter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Die tiefgefrorenen BAUERNLAND Innviertler Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und ca. 12 – 14 Min. bei mittlerer Hitze leicht kochen lassen.

Den Backofen auf 180°C (Ober- & Unterhitze) vorheizen.

Die gekochten Knödel in eine geeignete Form geben.

Eier mit Gewürzen verquirlen und das Gemisch über die Knödel gießen.

Ca. 20 min. goldbraun backen.

ZUM ANRICHTEN

Mit einem gemischten Salat servieren.

GARNITUR

Nach Wunsch mit gehackten Kräutern bestreuen.