

Versteckte Semmel-Knödelinos®

Zutaten

- 1 Packung Burgis Semmel-Knödelinos®
- 1 mittelgroße Zucchini
- 100 g dünner gekochter Schinken
- 250 ml passierte Tomaten mit Salz, Pfeffer, Ahornsirup und Kräutern abschmecken
- 150 g geriebener Käse
- gehackte, frische Kräuter nach Belieben



Zubereitung

1. Zucchini waschen und mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Schinken auf die Zucchinistreifen legen und um die Semmel-Knödelinos® wickeln.
2. In eine Auflaufform setzen und mit Tomatensoße bzw. den passierten Tomaten übergießen. Mit Käse bestreuen und im Ofen bei 175°C Umluft ca. 25-30 Minuten goldbraun backen.
3. Aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit den gehackten frischen Kräutern bestreuen.

TIPP

Der Auflauf lässt sich super am Vorabend vorbereiten und in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag einfach noch mit dem Käse bestreuen und ab in den Ofen.