



# Aus dem Ofen: Kartoffelknödel mit Speck und Rosenkohl

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten

**Rezept für:** 5 Personen

## Zutaten:

1 Pack. Kartoffelknödelteig "halb & halb" für 12 Knödel  
750 ml Wasser (Packungsangabe beachten)  
90 g Speck  
400 g Rosenkohl, tiefgekühlt  
Salz, Pfeffer  
250 ml Sahne  
100 ml Wasser  
100 g Käse, gerieben

backen: 200 °C (vorgeheizt) auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen

## Zubereitung:

Kartoffelknödelteig mit einem Schneebesen in das kalte Wasser einrühren und glatt rühren.  
10 Minuten ziehen lassen.  
Währenddessen die Auflaufform ölen, den Backofen vorheizen und den Speck klein schneiden.  
Kartoffelknödel formen und in die Auflaufform legen,  
Rosenkohl dazu geben, anschließend den Speck und Salz und Pfeffer darüber geben.  
Sahne und Wasser vermischen und in die Auflaufform gießen.  
Käse obendrauf und 30-35 Minuten im Ofen backen.

## Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/aus-dem-ofen-kartoffelknoedel-all-in-one/>