**Klößchenauflauf** (für 4 bis 6 Personen)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Materialien** |
| 2 Päckchen Kloßteig (halb & halb) | Messbecher |
| 3 Päckchen Kräutersoße | Auflaufform  |
| 300 – 400g Kochschinken | Rührlöffel |
| 200g geriebener Käse | 2 Schüsseln |
| 200ml Wasser | Schneebesen |
| evtl. Spargel, Blumenkohl o. Spargel | Brettchen |
|  | Messer |
|  | Gabel |
|  | Teller  |

**Vorbereitung**

evtl. Spargel oder Blumenkohl oder Broccoli fast bissfest garen

**Zubereitung**

1. kleine Klößchen formen
2. Klößchen in die Auflaufform legen
3. Kochschinken würfeln
4. Spargel Blumenkohl oder Broccoli dazugeben
5. Schinken & **Käse** drüberstreuen (darauf achten, dass der Schinken bedeckt ist)
6. mit Soße übergießen (den **Käse** nicht darüber!!!)
7. 30 – 45min bei 160 – 180°C Heißluft

 **Guten Appetit!!!!**