

KLOSSAUFLAUF MIT HARISSABUTTER & PARMESAN

Lecker

HMAGAZIN



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und ein Rost in der Ofenmitte platzieren. Die Auflaufform mit 20 g Butter einfetten.

In einer kleinen Schüssel restliche Butter und Harissapaste und Salz vermengen. Die Klöße jeweils in drei gleichdicke Scheiben schneiden und diese nun überlappend in die Auflaufform legen.

Die Harissabutter als Flöckchen über die Klöße verteilen, die geriebenen Parmesan und Pankobrösel darüberstreuen und 20 Minuten im Backofen rösten. Danach direkt servieren.

TIPP

Der Kloßauflauf lässt sich nach Geschmack ganz kreativ verfeinern. Vielleicht ergänzt man ein wenig gegrilltes Gemüse oder ein paar Kerne, um dem Ganzen noch mehr Geschmack zu geben und macht aus der Nebensache des Menüs den Star des Tages.

ZUTATEN

- 1 Packung fertige Kartoffelklöße (4 Stück)
- 60 g Parmesan, gerieben
- 20 + 80 g Butter
- 1 EL Harissapaste
- ½ TL Salz
- 3 EL Pankobrösel

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleine Schüssel, Auflaufform, Feinreibe