

## Zutaten:

1 Paket Ködelteig  
für 3/4 l Wasser

### Füllung:

500 Hackfleisch  
1 P. Zwiebelsuppe  
1 Zwiebel  
1 rote Paprika

### Belag:

200 g geriebener Käse  
1/2 P. Kartoffelgratin  
200 g Sahne  
100 ml Wasser

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 25min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Knödelteig nach Packungsweisung anrühren und quellen lassen, anschließend zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** zu einem Rechteck ausrollen.

Beim Hackfleisch am Besten halb & halb verwenden.

Es muß nicht angebraten werden.

Zwiebel und Paprika würfeln und mit der Zwiebelsuppe zu dem Hackfleisch geben und verkneten.

Diese Masse auf dem ausgerollten Knödelteig verteilen und mit dem **Liftboy** glatt streichen. Das Ganz aufrollen wie eine Biskuitrolle und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf **Thermo Star** mit **Dauerbackunterlage** verteilen.

**Garprofi** darum stellen.

Anschließend mit Käse bestreuen und mit der Wasser-Sahne Mischung übergießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca 25 Min. backen.