

*Schmeckt
wie selbstgemacht*

HENGLEIN®



**Deutschland
schmeckt!**
Henglein macht's leicht.



HEISS & FRISCH AUS DEM OFEN

Aufläufe & Gratins

Diese 13 leckeren
Rezeptideen kochen
sich wie von selbst.

Einfach vorbereiten &
ab in den Backofen!

**Deutschland
schmeckt!**
Henglein macht's leicht.

QUALITÄT & VIELFALT

HENGLEIN legt besonders viel Wert auf die Qualität der verwendeten Rohstoffe, die schonend und mit größter Sorgfalt verarbeitet werden.

- im Nu und ohne Aufwand leckere, abwechslungsreiche Gerichte zaubern
- konstant hohe Qualität und bester Geschmack – wie selbstgemacht

Unser Frische-Sortiment bietet eine Vielzahl wandlungsfähiger Produkte für unzählige Rezeptideen: frische Backteige, Teigwaren, Kartoffel- und Klob-Spezialitäten sowie Hefeklöße & süße Hefeknödel.

**SCHNELL & EINFACH ZUBEREITET –
IMMER EIN GENUSS!**





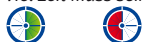
| Seite | REZEPT | PRODUKT | | |
|-------|---|---|--|--|
| 04 | Seelachs-Auflauf | Kartoffel-Gnocchi | | |
| 05 | Italienischer Gnocchi-Auflauf | Kartoffel-Gnocchi | | |
| 06 | Käs-Spätzle-Gratin | Eierspätzle | | |
| 07 | Pilz-Gratin | Eierspätzle | | |
| 08 | Gartengemüse-Auflauf | Knöpfe | | |
| 09 | Grünkohl-Gratin | Knöpfe | | |
| 10 | EXTRA: Aufläufe & Gratins in 7 einfachen Schritten | | | |
| 12 | Schupfnudel-Wirsing-Gratin | Kartoffelnudeln/ Schupfnudeln | | |
| 13 | Hackfleisch-Sauerkraut-Auflauf | Kartoffelnudeln/ Schupfnudeln | | |
| 14 | Spargel-Gratin | Kartoffelnudeln/ Schupfnudeln | | |
| 15 | Kloßauflauf | Klöße „Thüringer Art“ | | |
| 16 | Kasseler Auflauf | Kartoffelpufferteig oder Reibekuchenteig | | |
| 17 | Hackfleisch-Quiche | Fränkischer Kloßteig für Klöße halb & halb | | |
| 18 | Quark-Kirsch-Auflauf | Gnocchi | | |

Schwierigkeitsgrad:



Einfach · Mittel · Raffiniert

So viel Zeit muss sein:



Aktiv sein · Koch-/Backzeit

Vegetarisch:





ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pack. HENGLEIN
Kartoffel-Gnocchi
(500 g)

500 g Seelachsfilet

1-2 EL Zitronensaft

Salz

4 Tomaten

4 Stangen

Staudensellerie

6 Eier

300 ml Milch

2 EL Mehl

einige geschnittene
Basilikumblättchen

60 g geriebener Käse
(z. B. Bergkäse)

Salz & frisch
gemahlener Pfeffer

SEELACHS-AUFLAUF

Seelachsfilet waschen, trocken tupfen, in Stücke schneiden, säuern und salzen. Tomaten waschen und Stielansatz entfernen. Staudensellerie waschen, putzen und mit den Tomaten in Scheiben schneiden.

Seelachs, Tomaten, Staudensellerie und Kartoffel-Gnocchi abwechselnd in eine Auflaufform schichten.

Eier, Milch, Mehl und Basilikum verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Auflauf gießen. Käse überstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 35-45 Min. goldbraun backen.

Nach Wunsch mit Basilikum garniert servieren.

PRO PORTION:

kJ/kcal 2306/550

Eiweiß: 44,7 g

Fett: 17,9 g

Kohlenhydrate: 50,6 g

BE: 4,0

Zubereitung: 30 Min.

+ Backen: 35 - 45 Min.



Tipp: Ersetzen Sie den Seelachs durch Lachs- oder Rotbarschfilet und verfeinern die Soße noch mit einigen Krabben.



ITALIENISCHER GNOCCHI-AUFLAUF

Schinken in Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Rucola waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und mit Frischkäse vermischen. Knoblauch abziehen, zerdrücken, dazu pressen und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffel-Gnocchi, Schinken, Tomaten und Soße vermischen und in einer Auflaufform verteilen.

Käse überstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) ca. 25-30 Min. überbacken.

Nach Wunsch mit Basilikum garniert servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Pack. HENGLEIN
Kartoffel-Gnocchi
(500 g)
- 100 g luftgetrockneter
Schinken
- 300 g Kirschtomaten
- 40 g Rucola
- 200 g Frischkäse
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g frisch geraspelter
Parmesan
- Salz & Pfeffer

Tipp: Wenn Sie es gerne vegetarisch mögen, lassen Sie den Schinken einfach weg.

Tipp 2: geht auch mit Pfannen-Gnocchi!



PRO PORTION:

| | |
|----------------|----------|
| kJ/kcal: | 2130/509 |
| Eiweiß: | 22,4 g |
| Fett: | 26,1 g |
| Kohlenhydrate: | 44,0 g |
| BÉ: | 3,5 |

Zubereitung: 15 Min.
+ Backen: 25 - 30 Min.


PRO PORTION:

kj/kcal 1618/386

Eiweiß: 16,7 g

Fett: 15,8 g

Kohlenhydrate: 41,2 g

BE: 3,0

Zubereitung: 30 Min.

+ Backen: 20 Min.

**ZUTATEN FÜR
6 PORTIONEN**

 2 Pack. HENGLEIN
Eierspätzle (800 g)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

 300 g Blattspinat,
tiefgekühlt

1 TL Pflanzenöl

250 g Kirschtomaten

250 ml Milch

100 g Blauschimmelkäse

Salz

Muskat, gemahlen

2 EL heller Soßenbinder

 50 g geriebener
Bergkäse

FÜR DEN SALAT:

1 Salatgurke

1 Bund Radieschen

2 EL Zitronensaft

1 TL Pflanzenöl

3 EL Gemüsebrühe

2 EL Schnittlauchröllchen

Salz & Pfeffer

KÄS-SPÄTZLE-GRATIN

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel in Würfel schneiden, Knoblauch zerdrücken. Beides mit Spinat in erhitztem Öl andünsten. Kirschtomaten waschen, halbieren, mit den Spätzle zufügen und kurz mit erhitzen. Milch erhitzen, Blauschimmelkäse zugeben und unterrühren bis dieser geschmolzen ist. Mit Salz und Muskat abschmecken und mit Soßenbinder andicken.

Die Spinat-Spätzlemischung in eine Auflaufform geben, Soße darüber gießen, mit Bergkäse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) ca. 15-20 Min. gratinieren.

Für den Salat Gurke schälen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Radieschen waschen, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Zitronensaft, Öl, Brühe und Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles vermischen und zu dem Gratin servieren.



Tipp: Jetzt auch ohne Ei als vegane Variante erhältlich.



**PRO PORTION:**

kj/kcal: 1945/465

Eiweiß: 46,4 g

Fett: 15,3 g

Kohlenhydrate: 34,6 g

BE: 2,5

Zubereitung: 30 Min.

+ Backen: 25 Min.

PILZ-GRATIN

Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in erhitztem Öl anbraten und herausnehmen.

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Pilze evtl. waschen, putzen und je nach Größe in Stücke schneiden.

Zwiebeln, Lauch und Pilze in das verbliebene Bratfett geben und ca. 5 Min. andünsten. Crème fraîche, 150 ml Wasser und Soßenbinder unterrühren. Putenschnitzel und Spätzle dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kräuter untermischen und in eine Gratinform (20 x 30 cm) geben.

Käse überstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 20-25 Min. goldbraun überbacken.



Tip: Jetzt auch ohne Ei als vegane Variante erhältlich.

**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**1 Pack. HENGLEIN
Eierspätzle (400 g)

400 g Putenschnitzel

1 TL Pflanzenöl

2 Zwiebeln

2 Stangen Lauch
(Porree)600 g gemischte Pilze
(z. B. Champignons,
Pfifferlinge, Austern-
pilze)

200 g Crème fraîche

1 EL heller Soßenbin-
der

Muskat, gemahlen

3 EL gemischte,
gehackte Kräuter
(z. B. Petersilie,
Schnittlauch, Kerbel)100 g fettarmer,
würziger Käse (z. B.
Emmentaler light)

Salz & Pfeffer

**PRO PORTION:**

kj/kcal 2339/559

Eiweiß: 27,2 g

Fett: 21,2 g

Kohlenhydrate: 64,5 g

BE: 5,0

Zubereitung: 45 Min.

+ Backen: 30 - 35 Min.

**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**1 Pack. HENGLEIN
Knöpfe (400 g)

1 kleiner Blumenkohl

1 Broccoli

2 Möhren

1 Stück Sellerie
(ca. 200 g)1 Stange Lauch
(Porree)

2 Liter Brühe

100 g Schwarzwälder
Schinken

2 EL Butter

3 EL Mehl

200 ml Milch

1-2 Prisen Muskat,
gemahleneinige Spritzer
Worcestersoße und
Zitronensaft

60 g Paniermehl

Salz & frisch
gemahlener Pfeffer**GARTENGEMÜSE-
AUFLAUF**

Blumenkohl und Broccoli waschen, putzen und in kleine Röschen zerteilen. Möhren und Sellerie schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Brühe aufkochen, das Gemüse darin ca. 5-10 Min. garen, abtropfen lassen und dabei 500 ml Garsud auffangen. Schinken in Streifen schneiden. Blumenkohl, Broccoli, Möhren, Sellerie, Lauch, Knöpfe und Schinken vermischen und in eine Auflaufform geben.

Butter erhitzen, mit Mehl bestäuben, den aufgefangenen Garsud und Milch angießen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Worcestersoße und Zitronensaft abschmecken. Soße auf der Gemüsemischung verteilen, mit Paniermehl bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 30-35 Min. goldbraun überbacken. Nach Wunsch mit Kräutern garnieren und servieren.



Tipp: Wenn Sie es gerne vegetarisch mögen, lassen Sie den Schinken einfach weg.





GRÜNKOHL-GRATIN

Grünkohl auftauen lassen. Schalotten abziehen, fein würfeln und mit Grünkohl in erhitzter Margarine andünsten. Brühe angießen und abgedeckt ca. 20 Min. garen.

Bratwurstbrät herausdrücken und zu kleinen Klößchen formen.

Knöpfele und Klößchen zu dem Grünkohl geben und in 4 Portionsgratinförmchen (Ø 15-16 cm) verteilen.

Für den Guss Milch und Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, über der Grünkohl-mischung verteilen, Käse überstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 40 Min. garen.

Walnüsse grob hacken, in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten, über das Gratin streuen und servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pack. HENGLEIN
Knöpfele (400 g)

1 Pack. TK-Grünkohl
(600 g) oder frischen
Grünkohl

2 Schalotten

1 EL Halbfett-
margarine

250 ml Gemüsebrühe

200 g frische, grobe
Geflügelbratwurst

200 ml Milch

4 Eier

50 g würziger,
geriebener Käse
(z. B. Bergkäse)

2 EL Walnüsse

Salz & Pfeffer



PRO PORTION:

KJ/kcal: 2843/683

Eiweiß: 30,6 g

Fett: 45,3 g

Kohlenhydrate: 37,8 g

BÉ: 3,5

Zubereitung: 30 Min.

+ Backen: 40 Min.

Aufläufe & Gratins

IN 7 EINFACHEN SCHRITTEN

Kombinieren Sie Ihr Lieblingsprodukt von HENGLEIN mit frischen Zutaten und zaubern Sie im Handumdrehen leckere und kreative Aufläufe und Gratins. Gelingt garantiert!



01

ZUTATEN VORBEREITEN

Das Gemüse waschen und kleinschneiden, Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Fleisch, Fisch oder Schinken in Würfel oder Streifen schneiden.

Die Teigware oder das Kartoffelprodukt Ihrer Wahl (z. B. Spätzle, Gnocchi oder Kartoffelnudeln) aus der Verpackung nehmen.



02

FLEISCH & TEIGWARE/KARTOFFELPRODUKT ANBRATEN

Das Fleisch und die Teigware nacheinander in einer Pfanne mit Öl goldbraun anbraten.



03

GEMÜSE DÜNSTEN

Anschließend das Gemüse in einer Pfanne mit Öl andünsten.

Eilige beginnen gleich mit Schritt 4!



04

SOÛE HERSTELLEN

Die Soße nach Zubereitungsanleitung des jeweiligen Rezeptes anrühren.

REZEPT-TIPP:

Schupfnudel-Wirsing-Gratin

Schmand, Gemüsesud, Salz, Pfeffer, Kümmel und geschnittene Liebstöckelblättchen in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren bis sich eine sämige Soße ergibt.

ZUTATEN

Gemüse

Fleisch oder Fisch (z. B. Hackfleisch, kleine Schnitzelchen, Schinkenstücke, Kasseler, Lachs)

Teigware oder Kartoffelprodukt (z. B. Eierspätzle, Knöpfe, Kartoffel-Gnocchi, Gnocchi, Schupfnudeln, Kloßteig)

Zutaten für eine Soße (z. B. Schmand, Milch, Sahne, Gemüsebrühe, Eier, Gewürze, Kräuter)

Griebener Käse



05

ZUTATEN AUFSCHICHTEN

Die Zutaten werden nacheinander in die Auflaufform gefüllt, damit der Auflauf eine schöne Struktur bekommt.

Die Teigware oder das Kartoffelprodukt ist die unterste Schicht in der Auflaufform.

Als mittlere Schicht werden die Fleischwürfel bzw. -stücke in die Form gegeben.

Darauf wird das Gemüse gegeben.



06

SOßE AUFGIESSEN

Die vorbereitete Soße über den fertig geschichteten Auflauf gießen.



07

MIT KÄSE BESTREUEN

Zuletzt den Auflauf mit geriebenem Käse gleichmäßig bedecken.

TIPP: Immer zuerst die Soße angießen und danach den Auflauf mit Käse bestreuen.

Nur so überbäckt der Auflauf schön goldbraun.

» AB IN DEN BACKOFEN!



200° C
Umluft 180° C
Gas Stufe 4



25 - 30 Minuten

**ZUTATEN FÜR
4 - 6 PORTIONEN**

2 Pack. HENGLEIN
Kartoffelnudeln
(1.000 g)

1 kleiner Wirsing
(ca. 1.000 g)

400 g mageres Kasse-
ler (ohne Knochen)

4 Zwiebeln

2 EL Pflanzenöl

500 ml Gemüse-
brühe

200 g Schmand

1-2 TL körniger Senf
einige geschnittene
Liebstöckelblättchen

Kümmel, gemahlen

60 g geriebener Käse

2 EL Schnittlauch-
röllchen

Salz & Pfeffer

**SCHUPFNUDEL-
WIRSING-GRATIN**

Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden, Kasseler in Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden.

Öl erhitzen, Zwiebeln dazugeben, goldbraun braten und herausnehmen. Wirsing in das verbliebene Bratfett geben und andünsten. Brühe angießen, Kasseler und gebratene Zwiebeln dazugeben und abgedeckt ca. 20 Min. garen.

Kartoffelnudeln und Schmand untermischen und alles mit Senf, Liebstöckel, Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Mischung in eine Gratinform (20 x 30 cm) geben, Käse überstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) ca. 25-30 Min. goldbraun überbacken.

Schnittlauch überstreuen und servieren.

PRO PORTION:

kJ/kcal 1781/426

Eiweiß: 21,6 g

Fett: 23,3 g

Kohlenhydrate: 32,4 g

BÉ: 2,5

Zubereitung: 30 Min.

+ Backen: 25 - 30 Min.



Tipp: Jetzt auch ohne Ei als vegane Variante erhältlich.





HACKFLEISCH- SAUERKRAUT-AUFLAUf

Paprikaschoten halbieren, putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Sauerkraut abtropfen lassen und gut ausdrücken.

Hackfleisch in erhitztem Öl gut anbraten und herausnehmen. Paprika, Zwiebeln und Kartoffelnudeln in dem verbliebenen Bratfett andünsten und in eine Auflaufform geben, Hackfleisch und Sauerkraut darüber verteilen.

Schmand mit Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und darüber gießen.

Auflauf mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C 20 Min. backen (Gas Stufe 3, Umluft 160° C).

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Pack. HENGLEIN Kartoffelnudeln (500 g)
- 2 rote Paprikaschoten
- 2 Zwiebeln
- 1 Dose Sauerkraut (850 ml)
- 400 g Hackfleisch
- 1-2 EL Pflanzenöl
- 1 Becher Schmand (200 ml)
- 100 ml Milch
- 150 g geriebener Käse (z. B. Bergkäse)
- Salz & Pfeffer

Tipp: Perfekte Alternative: Gnocchi statt Schupfnudeln!



PRO PORTION:

| | |
|----------------|----------|
| kJ/kcal: | 3232/774 |
| Eiweiß: | 39,3 g |
| Fett: | 47,0 g |
| Kohlenhydrate: | 45,0 g |
| BÉ: | 3,5 |
| Zubereitung: | 30 Min. |
| + Backen: | 20 Min. |

**ZUTATEN FÜR
3 PORTIONEN**

1 Pack. HENGLEIN
Kartoffelnudeln (500 g)

300 g grüner Spargel

300 g weißer Spargel

Salz

Zucker

1 TL Butter

300 g Putenbrust

2 Zwiebeln

1 EL Pflanzenöl

1 Pack. stückige
Tomaten (400 g)

Salz, Cayennepfeffer

1 EL 8-Kräuter, TK

150 g geriebener Käse
(z. B. Edammer)

SPARGEL-GRATIN

Spargel waschen, bei dem grünen Spargel das untere Drittel, den weißen Spargel ganz schälen und in Stücke schneiden.

Einen Liter Wasser mit Salz, einer Prise Zucker und Butter aufkochen, weißen Spargel ca. 10 Min. und grünen Spargel ca. 5 Min. garen.

Putenbrust waschen, trocken tupfen, Zwiebeln abziehen und beides in Streifen schneiden. Öl erhitzen, Putenbruststreifen und Zwiebeln anbraten. Stückige Tomaten hinzufügen, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und mit Kräutern verfeinern.

Kartoffelnudeln, Spargel und Putenbruststreifen in eine Auflaufform geben und mit der Soße übergießen. Auflauf mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 25 Min. backen.

PRO PORTION:

kJ/kcal 2696/644

Eiweiß: 44,7 g

Fett: 21,8 g

Kohlenhydrate: 62,5 g

BE: 5,0

Zubereitung: 30 Min.

+ Backen: 25 Min.



Tipp: Jetzt auch ohne Ei als vegane Variante erhältlich.





KLOßAUFLAUF

Kloßteig nach Packungsanweisung zubereiten oder Klöße vom Vortag verwenden. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen, in Stücke schneiden und in eine Auflaufform legen. Mit Öl überträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen bei 240° C (Gas Stufe 6, Umluft 220° C) ca. 5-8 Min. backen, bis die Ränder braun werden.

Sauerkraut mit etwas Zucker würzen. Fleischwurst in Würfel schneiden, mit Sauerkraut und Paprikaschoten vermischen.

Für die Soße Butter erhitzen, Mehl dazugeben und anschwitzen, Milch und Brühe angießen, aufkochen, Käse dazugeben und schmelzen lassen.

Klöße in Scheiben schneiden und dachziegel-förmig mit der Sauerkrautmischung in eine Auflaufform schichten. Mit der Soße begießen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 40-45 Min. goldbraun überbacken. Petersilie überstreuen und servieren.

Tipp: Falls Klöße vom Vortag übrig sind – einfach in Scheiben schneiden und für diesen Auflauf verwenden.



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pack. HENGLEIN
Kloßteig für Klöße
„Thüringer Art“ (750 g)
2 rote Paprikaschoten
2 EL Pflanzenöl
1 kleine Dose
Sauerkraut (425 ml)
Zucker
200 g Fleischwurst
2 EL Butter
3 EL Mehl
je 200 ml Milch und
Brühe
80 g geriebener Berg-
käse
2 EL gehackte Petersilie
Salz & frisch gemahle-
ner Pfeffer

PRO PORTION:

kJ/kcal: 2669/638
Eiweiß: 19,5 g
Fett: 36,3 g
Kohlenhydrate: 55,7 g
BE: 4,5

Zubereitung: 30 Min.
+ Backen: 40 - 45 Min.



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pack. HENGLEIN
Kartoffelpufferteig
(750 g)

1 Dose Sauerkraut
(750 g)

500 g Kasseler
1 Ei

1 EL Pflanzenöl
für die Form
Salz & Pfeffer

KASSELER AUFLAUF

Kartoffelpufferteig in eine Schüssel geben und mit Ei, Salz und Pfeffer vermischen.

Eine Auflaufform ausfetten und mit der Hälfte der Kartoffelpuffermasse auslegen. Das Kasseler klein schneiden und darüber geben, anschließend das Sauerkraut über dem Kasseler verteilen.

Auflauf mit der restlichen Kartoffelpuffermasse bedecken und bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) für ca. 30-40 Min. in den vorgeheizten Ofen stellen, bis der Auflauf schön goldbraun ist.

PRO PORTION:

kJ/kcal 1913/458

Eiweiß: 29,1 g

Fett: 17,0 g

Kohlenhydrate: 45,0 g

BE: 4,0

Zubereitung: 15 Min.

+ Backen: 30 - 40 Min.



Tipp: Sie können auch HENGLEIN Kloßteig „Halb und Halb“ oder Reibekuchenteig verwenden.



HACKFLEISCH-QUICHE

Spinat auftauen lassen. Käse reiben, die Hälfte davon mit Eiern und Muskat unter den Knödelteig kneten und 10 Min. quellen lassen.

Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Hackfleisch in Öl anbraten, Zwiebel, Knoblauch und Spinat hinzufügen und mitdünsten.

Tomaten waschen, vierteln und zur Hackfleischmasse geben. Das Ganze ca. 10 Min. köcheln lassen. Mit Brühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Paprika würzen und kurz aufkochen lassen.

Eine Springform mit Margarine ausfetten, den Knödelteig darin glatt verteilen und den Rand etwas hochdrücken. Die Spinat-Hackfleischmasse darauf verteilen und den restlichen Käse darüber streuen.

Die Spinatquiche im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Gas Stufe 4, Umluft 180° C) 25-35 Min. backen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pack. HENGLEIN
Knödelteig fränkisch
halb&halb (750 g)

600 g

Rinderhackfleisch

250 g Gouda am Stück

2 Eier

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

6 Kirschtomaten

450 g Blattspinat,
tiefgekühlt

1 EL Pflanzenöl

3 EL Margarine

100 ml Gemüsebrühe

1 TL Basilikum

Paprika, gemahlen

Muskat, gemahlen

Salz & Pfeffer



PRO PORTION:

KJ/kcal: 3682/880

Eiweiß: 56,9 g

Fett: 49,9 g

Kohlenhydrate: 51,0 g

BÉ: 4,0

Zubereitung: 30 Min.

+ Backen: 25 - 35 Min.

**ZUTATEN FÜR
3 PORTIONEN**

1 Pack. HENGLEIN
Gnocchi (500 g)

1 EL Butter

2 EL Zimtucker

250 g Kirschen (Glas)

500 g Speisequark

2 Eier

80 g Speisestärke

2 Pack. Vanillezucker

4 EL Zucker

abgeriebene Schale
einer Zitrone

100 g Mandelsplitter

1 TL Zimt, gemahlen

Butterflöckchen

Puderzucker zum
Bestäuben

QUARK-KIRSCH-AUFLAUF

Gnocchi kurz in einer Pfanne mit Butter anbraten. In eine flache Auflaufform geben und mit Zimtucker bestreuen.

Kirschen abtropfen lassen. Quark, Eier, Speisestärke, Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale, Mandelsplitter, Zimt und Kirschen mischen. Masse auf den Gnocchi verteilen und gleichmäßig mit Butterflöckchen belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas Stufe 3, Umluft 160° C) 45-55 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Probieren Sie den Auflauf alternativ mit unseren Kartoffel-Gnocchi: Diese einfach direkt aus der Packung in Zimtucker wälzen und in die Auflaufform geben.

Tipp: Dazu
schmeckt auch heiße
Vanillesoße.

PRO PORTION:

kJ/kcal 1399/333

Eiweiß: 5,7 g

Fett: 13,7 g

Kohlenhydrate: 45,7 g

BE: 3,8

Zubereitung: 15 Min.

+ Backen: 45 - 55 Min.



QUALITÄT & REGIONALITÄT

„Qualität, Leidenschaft und Innovationskraft – das sind die Grundsätze, an denen wir uns jeden Tag orientieren.“

Wir arbeiten hart daran, jeden Tag ein bisschen besser zu werden. Denn nur durch höchste Standards, beste Qualität und Verantwortungsbewusstsein ist es gelungen, ein erfolgreiches Familienunternehmen aufzubauen.

Dank des Engagements meiner Mitarbeiter steht der Name HENGLEIN für Geschmack – wie selbstgemacht. Und das wird auch so bleiben. Darauf bin ich stolz.“

N. Henglein

Norbert Henglein



HENGLEIN IST TOP!

Die Qualität der HENGLEIN-Produkte unterliegt regelmäßigen Kontrollen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Dafür werden wir jährlich ausgezeichnet.

Schmeckt
wie selbstgemacht

HENGLEIN®

Unter www.henglein.de
könnt ihr weitere
Rezepthefte kostenlos bestel-
len oder downloaden.

Was gibt es heute?

Oder einfach
den QR-Code
scannen:



Hier findet ihr mehr
Rezepte und Videos:

INSTAGRAM

[mein_henglein](https://www.instagram.com/mein_henglein)

INTERNET

www.henglein.de

... **mein** 
henglein

Mit den frischen Produkten von HENGLEIN zaubert ihr im Handumdrehen leckere und abwechslungsreiche Gerichte auf den Tisch, die der ganzen Familie schmecken.

Wir liefern die passenden Rezepte für jeden Tag und jede Gelegenheit, z. B. raffinierte Pfannengerichte, kreative Aufläufe & Gratins, regionale Spezialitäten sowie süße & herzhaft Backideen.

Hans Henglein & Sohn GmbH
Beerbachstraße 19
91183 Abenberg/Wassermungenau
Deutschland
Telefon: +49 (0) 9873/18-700
E-Mail: info@henglein.de



Egal ob Kloßteig, Eierspätzle, Schupfnudeln, Pizza- oder Blätterteig – unsere Produkte stehen für besten Geschmack und höchste Qualität.

An drei Standorten in Bayern, Sachsen-Anhalt und Nordrhein-Westfalen produzieren unsere rund 1.200 Mitarbeiter mit größter Sorgfalt und viel Engagement frische Lebensmittel für Sie.

Als eine der erfolgreichsten Marken wurde HENGLEIN bereits vielfach ausgezeichnet!