

Kochen mit Klaus

Bandnudel-Pilz-Hack-Pfanne

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Rinderhack, 300 g Bandnudeln, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen,
- Salz, Pfeffer, Muskat, 500 g Champignons, 3 Lauchzwiebeln,
- je 2 EL Mehl & helle Sauce, je 250 ml Milch & Cremefine, Weißwein,
- Bratensaft, 300 ml Rinderbrühe, TK-Petersilie, 200 g Emmentaler

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Pilze je nach Größe vierteln oder halbieren, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten u. Garende testen lassen! ;-)



2. Hack in Öl krümelig braten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Pilze u. Lauchzwiebeln zufügen u. mitbraten. Mit Mehl bestäuben u. anschwitzen. Milch, Cremefine, 100 ml Weißwein u. Brühe zugießen, helle Sauce einrühren, aufkochen u. bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat u. 1-2 EL Bratensaft würzen. Evtl. noch mit Wein verlängern. Petersilie unterheben.



3. Nudeln abtropfen lassen, unter die Sauce heben u. alles in eine Auflaufform füllen. Mit Käse bestreut ca. 30 Min. bei 200°C überbacken.



Tipp des Chaoten: Saulecker,...!

