

# Kochen mit Klaus

## Cabanossi-Spätzleauflauf mit Pilzen

### Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g lange Spätzle, Salz, Pfeffer, 300 g Cabanossi, 2 Zwiebeln, Öl,
- 100 g Bacon-Streifen, 1 rote Paprika, 250 g braune Champignons,
- 5 Eier, 300 ml Milch, Muskat, 2 EL TK-Petersilie,
- 200 g geriebener Emmentaler, frische Petersilie z. Garnieren

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln klein, Paprika grob würfeln, Pilze vierteln. Cabanossi in Scheiben schneiden.



2. Bacon in heißem Öl knusprig braten, herausnehmen u. auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Spätzle im Bratfett kurz anbraten, herausnehmen. Zwiebeln, Paprika u. Pilze im Bratfett mit etwas Öl andünsten, Cabanossi kurz mitbraten. Salzen u. pfeffern. Petersilie u. Spätzle unterheben. Alles in eine Auflaufform geben.



3. Eier u. Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen u. alles über dem Auflauf verteilen. Mit dem Bacon belegen u. mit dem Käse bestreut bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen.*

