

Kochen mit Klausi

Erbsen-Nudel-Auflauf mit Bröselkruste

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 200 g Spiralnudeln, 300 g TK-Erbsen, 200 g Kochschinken, Pfeffer,
- 400 g br. Champignons, Salz, 1 rote Zwiebel, 60 g Schinkenwürfel,
- 1 Knobizehe, Butter, 100 ml Milch, 250 ml Cremefine, helle Sauce,
- 1 Pck. Fix für Nudel-Schinken-Gratin, 100 ml Weißwein, Schnittlauch,
- Petersilie, Thymian, 200 g ger. Käse, 3 EL Olivenöl, 50 g Paniermehl

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein, Schinken klein würfeln. Champignons in Spalten schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten, 3 Min. vor Garende die Erbsen zufügen, dann alles abgießen.



2. Schinken in Butter anbraten Zwiebeln, Knobi u. Pilze mitbraten, salzen, pfeffern. Mit Milch u. Cremefine ablöschen. Fix u. 1-2 EL helle Sauce einrühren u. unter Rühren aufkochen. 80 g Käse u. Wein einrühren, 5 Min. köcheln lassen, Kräuter einrühren. Nudeln u. Erbsen unterheben u. in eine Auflaufform füllen.



3. Olivenöl, restl. Käse u. Paniermehl mischen, auf dem Auflauf verteilen u. im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Leckere Champignon-Variante!

