

Kochen mit Klaus

Fagottini-Gratin mit Hack-Käsesauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g Fagottini, 250 g gem. Hack, Salz, Pfeffer, 1 Knobizehe,
- 1 Zwiebel, 200 g Champignons, 250 ml Cremefine, Olivenöl,
- 1 Pck. Fix Sauce Quattro Formaggi, 1-2 EL helle Sauce, Milch,
- 150 g gerieb. Gouda, 100 ml Weißwein, Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel, Knobi fein würfeln. Champignons vierteln. Fagottini in kochendem Salzwasser nach Angabe garen u. abgießen. Sauce Quattro Formaggi in Cremefine anrühren.



2. Hack in Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Mit Cremefine-Sauce u. Wein ablöschen, helle Sauce u. 60 g Käse einrühren, aufkochen. Pilze zugeben u. Kräuter einrühren.



3. Fagottini unter die Sauce heben, alles in eine Auflaufform füllen, mit restl. Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C 20 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Mit einem leckeren Weißwein genießen!

