

Kochen mit Klaus

Hack-Gemüse-Auflauf

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g Tortiglioni, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 4 Möhren, 200 g Champignons, 200 g Rinderhack, TK-Petersilie, 200 ml Milch, 150 g TK-Erbesen, 1 P. Knorr Hollandaise light, 100 ml Weißwein, 2 TL getr. Estragon, 2 EL helle Sauce, 250 g Maasdamer in Scheiben

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Möhren schälen u. in kleine Würfel schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten, 4 Min. vor dem Garen Möhren zugeben u. blanchieren.



2. Hack in Butter krümelig braten. 2/3 Zwiebeln u. den Knoblauch zugeben u. glasig dünsten. Pilze mitbraten. Salzen u. pfeffern. Petersilie einrühren, Nudeln, Möhren u. TK-Erbesen unterheben. Alles in eine große Auflaufform füllen.



3. Restl. Zwiebeln in Butter glasig dünsten, mit Hollandaise u. Milch ablöschen, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Bei geringer Wärme ca. 5 Min. unter Rühren kochen, mit Weißwein verlängern. Estragon unterrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Auflauf mit der Sauce übergießen. Mit Käse belegen u. 30 Min. bei 175° Umluft überbacken



Tipp des Chaoten: *Dazu schmeckt ein trockener Weißwein.*



Erstellt von Klaus am 14.04.2012