

Kochen mit Klaus

Jäger-Spätzle-Auflauf mit Champignons

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Öl, Salz,
- Pfeffer, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Jägersauce, 100 ml Weißwein,
- Gyrosgewürz, Paprikapulver, Schnittlauch, Petersilie,
- 200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

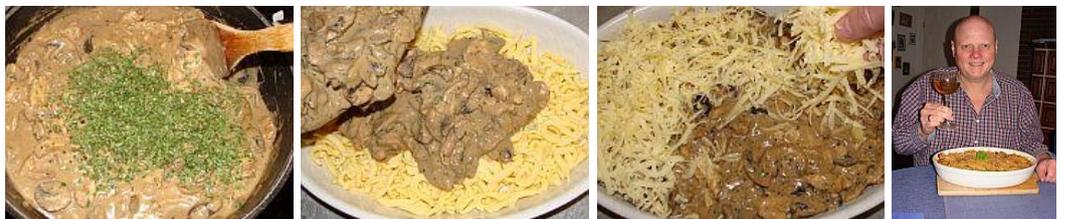
1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze in Spalten schneiden. Spätzle in einer Auflaufform verteilen.



2. Das Geschnetzelte in heißem Öl von allen Seiten kurz u. kräftig anbraten. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Gyrosgewürz u. Paprika würzen. Zwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig dünsten. Pilze unterrühren u. mit Cremefine ablöschen. Fix u. Kräuter in die Sauce rühren, aufkochen.



3. Die Sauce über den Spätzle verteilen, mit Käse bestreuen u. bei 200°C 20-25 Min. im Ofen backen, bis der Käse leicht bräunt.



Tipp des Chaoten: Dazu einen Weißwein genießen.

