

Kochen mit Klaus

Käsespätzle-Gratin mit Hack

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Spätzle (Kühlregal), 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 250 g gem. Hack,
- 250 g Champignons, Salz, Pfeffer, 200 ml Sahne, 150 ml Weißwein,
- Öl, 1 Pck. Fix für Nudel-Schinken Gratin, ½ TL gemahlener Kümmel,
- TK-Petersilie & Schnittlauch, 250 g Bergkäse

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi klein würfeln. Pilze je nach Größe vierteln oder in Scheiben schneiden. Käse fein reiben.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten. Zwiebeln mitbraten, salzen u. pfeffern. Pilze mit Knobi zugeben u. mitbraten. Mit Wein, Sahne u. 200 ml Wasser ablöschen, Fix u. einrühren u. aufkochen. Unter Rühren offen etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Kümmel abschmecken, Spätzle, 80 g geriebenen Käse u. Kräuter unterheben.



3. Alles in einer Auflaufform verteilen. Mit dem restl. Käse bestreuen u. bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Mit einem trockenen Weißwein genießen.

