

Kochen mit Klaus

Maccheroni-Champignon-Gratin

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g Maccheroni, 150 g Kochschinken, Öl, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln,
- 4 Knobizehen, 400 g Champignons, 4 Lauchzwiebeln, 200 ml Brühe,
- 60 g Schinkenwürfel, 1 P. Fix Champignonrahm, 1 P. Fix Jägerrahm,
- 250 ml Cremefine, 100 ml Weißwein, Petersilie, Thymian,
- 100 g TK-Erbesen, 200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Nudeln im Salzwasser nach Angabe kochen u. abgießen. Gemüse putzen. Zwiebeln klein, Knobi fein, Kochschinken mittel würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe u. Pilze in Spalten schneiden.



2. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten, Zwiebeln, Knobi, Pilze u. Kochschinken mitbraten. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Mit Brühe u. Cremefine ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern, Nudeln u. Erbsen unterheben, alles in eine Auflaufform geben u. mit Käse bestreuen.



3. Bei 175°C 25-30 Min. im vorgeheizten Ofen gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen grünen Salat servieren.

