

Kochen mit Klaus

Nudel-Bratwurstbällchen-Gratin

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 220 g Penne-Nudeln, 400 g grobe Bratwürste, 150 g Champignons,
- Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, Butter, 1 EL Mehl, 1 EL Bratensaft,
- 250 ml Brühe, 250 ml Cremefine, 100 ml Weißwein, 2 EL Petersilie,
- 1 Pck. Fix für Nudel-Schinken-Gratin, 200 geriebener Käse

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen u. fein würfeln. Champignons putzen u. vierteln. Nudeln nach Angabe zubereiten. Brät in Klößchen aus der Bratwurstpelle drücken (ca. 30-35 Stck.). In Butter rundum knusprig braten (Wenden am besten mit einem Löffel machen) u. herausnehmen.



2. Zwiebeln u. Pilze im Bratfett anbraten, salzen u. pfeffern. Mehl einrühren, anschwitzen. Brühe u. Cremefine zugießen, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen u. einköcheln lassen. Mit Wein verlängern. Nudeln abgießen, mit Bratwurstbällchen u. Petersilie unterheben.



3. Alles in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen u. im vorgeh. Backofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu einen Weißwein genießen!

