

Kochen mit Klaus

Nudel-Thunfisch-Gratin

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 200 g Farfalle, 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft, Salz, Pfeffer,
- 250 g Champignons, Öl, 1 Zwiebel, 3 Knobzehen, 200 ml Sahne,
- 100 ml Weißwein, 1 Pck. Fix für Nudel-Schinken-Gratin,
- 150 g TK-Erbsen, 50 g gerieb. Parmesan, 120 g Kräuter-Frischkäse,
- Dill, Petersilie, 15 grüne Oliven, 125 g Mozzarella Minis

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden oder vierteln. Oliven in Ringe schneiden. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen u. abgießen.



2. Zwiebel, Knoblauch in Öl glasig dünsten, Pilze zugeben u. mitdünsten. 250 ml Wasser u. Sahne einrühren, Fix einrühren, aufkochen u. einige Min. kochen. Parmesan, Frischkäse u. Erbsen untermischen. Mit Weißwein verlängern. Salzen u. pfeffern, Kräuter einrühren.



3. Nudeln in eine Auflaufform geben. Thunfisch mit einer Gabel zerpfücken, mit Oliven darauf verteilen u. mit der Sauce übergießen. Mozzarella halbieren, salzen u. auf dem Auflauf verteilen. Bei 200°C ca. 25-30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen Weißwein, super lecker!

