

Kochen mit Klaus

Penne-Champignon-Gratin

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 200 Penne, 150 g Kochschinken, Öl, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln,
- 3 Knobizehen, 400 g Champignons, 70 g Schinkenwürfel,
- 250 ml Brühe, 250 ml Cremefine, 1 Pck. Fix für Rahm Champignons,
- Petersilie, Thymian, 100 g TK-Erbesen, 200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

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



2. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten, Zwiebeln, Knobli, Pilze mitbraten. Mit Kräutern u. Pfeffer würzen. Mit Brühe u. Cremefine ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Evtl. noch mit Binder dicken. Kochschinken, Erbsen u. Nudeln unterheben, in eine Auflaufform geben u. mit Käse bestreuen.



3. Bei 175°C 30-40 Min. im vorgeheizten Ofen gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen grünen Salat servieren.

