

# Kochen mit Klaus

## Pfifferling-Nudelauf

**Zutaten:** (Für 3-4 Personen)

- 250 g Penne, 250 g TK-Pfifferlinge, 125 g Baconstreifen, Salz, Pfeffer,
- 1 Zwiebel, 80 ml Weißwein, 250 ml Kochcreme, 1 P. Fix f. Rahmsauce
- Butter, 200 g geriebener Gouda, Petersilie, Schnittlauch

**Zubereitung:**

1. Pasta nach Anleitung zubereiten u. abgießen. Zwiebel klein würfeln. Pfifferlinge im Dampfgarer 10 Min. vorgaren u. klein schneiden. Ca. 125 ml Pilzsud aus der Auffangschale aufheben.



2. Bacon mit etwas Butter in einer Pfanne knusprig anbraten u. entnehmen. Zwiebeln mit Pfifferlingen im Bratfett dünsten. Mit Kochcreme u. Pilzsud ablöschen. Rahmsauce einrühren, aufkochen u. einköcheln lassen. Mit Wein verlängern, mit Kräutern, Salz u. Pfeffer würzen. Pasta unterheben.



3. Alles in eine Auflaufform geben, erst mit Bacon, dann mit Käse bestreuen. Bei 175°C 30-40 Min. gratinieren.



*Tipp des Chaoten:* Mit Petersilie garniert servieren.

