

# Kochen mit Klaus

## Schwäbischer Hackauflauf

**Zutaten: (Für 4 Personen)**

- 300 g handgeschabte Spätzle (Kühlregal), 500 g gem. Hack, Öl,
- 60 g Schinkenwürfel, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 3 Lauchzwiebeln,
- 350 g Champignons, Salz, Pfeffer, 4 EL Tomatenmark, Petersilie,
- 100 ml Rotwein, 250 ml Cremefine, Thymian, 200 g Goudascheiben

**Zubereitung:**

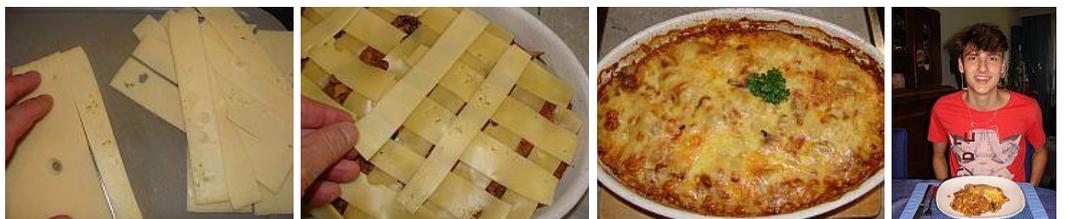
1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Champignons in Spalten, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.



2. Schinkenwürfel in Öl anbraten, Hack zugeben u. grob krümelig braten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Tomatenmark mitbraten, mit Wein u. Cremefine ablöschen. Pilze u. Lauchzwiebeln zugeben u. einige Min. köcheln lassen, Spätzle u. Kräuter unterheben. Spätzle-Hackgemisch in eine Auflaufform füllen.



3. Käsescheiben in Streifen schneiden u. in Gitterform darüberlegen. Im Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Min. gratinieren.



**Tipps des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen!**

