

# Kochen mit Klaus

## Spinat-Champignon-Pfanne

**Zutaten: (Für 4-5 Personen)**

- 750 g TK-Blattspinat, 500 g braune Champignons, 2 Zwiebeln, Salz,
- Pfeffer, 2 Zehen Knoblauch, Pck. Fix f. Züricher Geschnetzeltes, Öl,
- 300 ml Milch, Muskat, Klausis „Knöpfli“ (kurze Spätzle),
- 20 g geriebener Parmesan, 100 g geriebener Gouda

### Zubereitung:

1. Blattspinat auftauen lassen u. Wasser auspressen. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Pilze putzen, je nach Größe vierteln oder halbieren.



2. Zwiebeln u. Knoblauch in Öl andünsten, Champignons zufügen u. mitbraten. Spinat zugeben u. mitbraten bis Flüssigkeit fast weg ist. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Beutelinhalt in Milch einrühren, zugießen u. aufkochen.



3. Spätzle in Butterschmalz anbraten u. unter die Sauce rühren. Mit dem Käse bestreuen, bei kleiner Hitze mit Deckel schmelzen lassen.



### Tipp des Chaoten:

*Sehr g'schmackig! Auch vegetarisch kann Klasse schmecken!*

