

# Kochen mit Klaus

## Spiralnudel-Hack-Gratin mit Gemüse

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 200 g Bandnudeln, 250 g Möhren, 1-2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen,
- 250 g Champignons, ½ Stange Lauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss,
- 65 g Schinkenwürfel, 500 g Hackfleisch, 1 EL Mehl, 3 EL helle Sauce,
- 450 ml Milch, 250 ml Rinderbrühe, 2 TL Bratensaft, TK-Petersilie,
- 300 g Gouda in Scheiben

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Pilze putzen u. in Scheiben, Möhren schälen u. in Würfel, Lauch in Ringe schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten, 5 Min. vor Ende die Möhren zugeben.



2. Schinkenwürfel in Öl abraten, Hack zugeben u. krümelig braten. Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Lauch zufügen u. mitbraten. Mit Mehl bestäuben u. anschwitzen. Milch u. Brühe zugießen, helle Sauce einrühren, aufkochen u. bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat u. 1-2 EL Bratensaft würzen. Nudeln abtropfen lassen, mit Pilzen unter die Sauce heben. Petersilie unterheben.



3. Alles in eine Auflaufform füllen, mit dem Käse belegen ca. 30 Min. bei 175°C Umluft gratinieren.



*Tipp des Chaoten: Super lecker und relativ schnell fertig...!*

