

Kochen mit Klaus

Straßburger Auflauf

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

200 g Fussili, Salz, Pfeffer, Zucker, 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, Öl, 3 Knobizehen, 250 g Champignons, 100 g Tomatenmark, 2 EL Mehl, 150-200 ml Rotwein, 250 ml Fleischbrühe, 250 ml Kochcreme, Cayennepfeffer, Kräuter der Provence, Petersilie, 1 kl. Dose Erbsen, 200 g ger. Mozzarella

Zubereitung:

1. Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abgießen u. zur Seite stellen. Zwiebeln u. Knobi klein würfeln. Pilze in Spalten schneiden.



2. Hack in Öl krümelig braten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark u. Mehl einrühren, kurz mitbraten. Mit Wein u. Brühe ablöschen. Erbsen abgießen, mit Pilzen unterheben u. erwärmen. Mit Kräutern u. Cayennepfeffer abschmecken. Nudeln unterheben. In eine Auflaufform geben. Käse u. Kochcreme drüber verteilen.



3. Im vorgeh. Backofen bei 175 °C Umluft ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu einen Salat u. Rotwein reichen!

