

# Kochen mit Klaus

## Überbackene Fagottini mit Chorizo

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Fagottini (Speck & Pilzfüllung), 200 g Paprikasalami, 1 Zwiebel,
- 1 Knobizehe, 250 g Champignons, Salz, Pfeffer, 250 ml Cremefine,
- 100 ml Milch, 1 P. Fix Spaghetti Tomate-Mozzarella, 1 EL helle Sauce,
- 50 ml Weißwein, Oregano, Basilikum & Petersilie, 250 Mozzarella

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel, Knobli fein, Salami klein würfeln. Champignons achteln. Mozzarella in Scheiben schneiden u. salzen.



2. Zwiebeln u. Knobli in Öl glasig dünsten. Pilze u. Salami zugeben, mitbraten, salzen u. pfeffern. Cremefine u. Milch zugießen, Fix u. helle Sauce einrühren. Fagottini unter die Sauce heben, aufkochen, mit Wein verlängern u. Kräuter einrühren.



3. Alles in eine Auflaufform geben, Käse auflegen u. salzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Min. überbacken.



*Tipp des Chaoten: Mit einem leckeren Weißwein genießen!*

