

# Kochen mit Klaus

## Ofengeschnetzeltes mit Spätzle

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g handgeschabte Spätzle (Kühlregal), 60 g Schinkenwürfel,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 3 Lauchzwiebeln, 350 g Champignons,
- 500 g Schweinegeschnetzeltes, Öl, Salz, Pfeffer, 250 ml Cremefine,
- 2 Pck. Fix für Züricher Geschnetzeltes, 250 ml Brühe,
- 150 ml Weißwein, 1 EL Bratensaft, Petersilie, 250 g Bergkäse

Zubereitung:

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



2. Schinkenwürfel in Öl knusprig braten u. entnehmen. Fleisch im Bratfett braun braten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen, Fix einrühren, aufkochen u. mit Wein verlängern. Pilze, Lauchzwiebeln Spätzle, Schinken, Kräuter u. 80 g Käse unterheben.



3. Alles in eine Auflaufform füllen, mit restl. Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 30-35 Min. gratinieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen!*

