

Kasseler-Champignon-Auflauf mit Schupfnudeln

Für 4 Personen:

250 g Champignons	4 ausgel. Kasselerkoteletts (à 150 g)	3 EL Öl
600 g frische Schupfnudeln	1 gestrich. EL Mehl	200 g Schlagsahne
150 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
50 g Goudakäse		

Pilze säubern, putzen und halbieren. Fleisch trocken tupfen. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schupfnudeln darin rundherum ca. 5 Minuten anbraten und herausnehmen. 2 EL Öl in die Pfanne geben.

Fleisch darin von jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen. Pilze in die heiße Pfanne geben und ca. 5 Minuten rundherum anbraten. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Sahne und Brühe zugießen und 5 Minuten köcheln lassen; mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Ca.

2/3 Schnittlauch in die Soße rühren. Käse raspeln. Schupfnudeln und Kasseler in eine ofenfeste Form geben. Pilzsoße darauf verteilen, mit Käse bestreuen.

Auflauf im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/) 20 Minuten goldbraun überbacken. Aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch bestreuen.

NN am 06. April 2021