



Auflauf

Champignon-Nudel-Auflauf

Zutaten

für 4 Portionen

500 g Fusilli
400 g Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Butter
2 EL Mehl
100 ml Weißwein
250 ml Gemüsebrühe
150 g Crème fraîche
250 g Emmentaler (gerieben)
Muskat
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Fusilli in reichlich Salzwasser gar kochen. Champignons vierteln, die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons mit Zwiebeln und Knoblauch darin scharf anbraten, bis sie Farbe angenommen haben. Anschließend das Mehl darüberstreuen, Weißwein und Gemüsebrühe dazugeben und alles etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas eingedickt ist.

Fusilli und Champignons mit Crème fraîche vermischen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform geben. Anschließend den Emmentaler drüber streuen. Im Backofen bei 175 Grad etwa 20 Minuten backen.

Brennwert: 3.210 kJ, 767 kcal · Zeit: $\frac{3}{4}$ Stunde