

# 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