

Spätzleauflauf mit Schinken & Pilzen

Zutaten

500 g	Spätzle
60 g	Erbsen, tiefgefroren
200 g	Champignons, frisch
100 g	gekochter Schinken
60 g	Zwiebeln
1 EL	Sonnenblumenöl
100 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Schlagsahne
60 g	Gouda, gerieben
Pfeffer und Salz	



Zubereitung

- Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Spätzle in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) geben.
Champignons putzen und klein schneiden.
Schinken in dünne Streifen schneiden.
Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
- In einer Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebel und Schinken darin anbraten, herausnehmen und zu den anderen Zutaten in die Auflaufform geben.
- In der gleichen Pfanne Champignons anbraten, Gemüsebrühe und Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Erbsen zufügen und kurz mitköcheln lassen.
Ggf. mit etwas Soßenbinder leicht andicken.
Anschließend die Sahnesoße mit den Erbsen, Champignons, Schinken und Zwiebeln zu den Spätzle in der Auflaufform geben und alles gut durchmischen.
- Den Käse darüber reiben und im Backofen ca. 25 Min überbacken.