Ofenspätzle mit Champignons und Hähnchen

15 Min		45 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 1 kg Spätzle
- 400 g Hähnchengeschnetzeltes
- 200 g Champignons
- 200 g geriebener Gouda

Für die Soße:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Butter
- 40 g Weizenmehl
- 30 g Tomatenmark
- 500 ml Gemüsebrühe
- 300 ml Milch
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

1. Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Spätzle und Hähnchengeschnetzeltes in die Auflaufform geben. Champignons waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Mit in die Form geben.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze in der Butter anbraten. Tomatenmark und Mehl unterrühren. Unter Rühren die Brühe und Milch zugießen. Soße aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.
3. Soße über den Zutaten in der Auflaufform verteilen. Gouda darüber streuen und Ofenspätzle mit Champignons und Hähnchen 30 Minuten backen.

Nährwerte pro Portion: 590,3 kcal | KH 54,8 g | E 37,6 g | F 23,5 g