

## Pilzauflauf Milanese



### Zutaten

600 g Champignons

200 g Zwiebeln

120 g gek. Schinken  
Salz, Pfeffer

120 g Vollkornmakkaroni  
150 g saure Sahne

120 g gerieb. Gouda

### Zubereitung

waschen, putzen, in Scheiben schneiden

putzen, würfeln und in einer beschichteten Pfanne anbraten, Pilze zugeben und 5 Min. dünsten

würfeln, in die Pfanne geben, würzen

kochen, mit den übrigen Zutaten und der Sahne in eine Auflaufform geben

darüberstreuen und etwa 30 Min. bei 180-200°C backen