

## **Der American Cyborg Auflauf - hmmm lecker!**

**ca. 300g Spätzle**  
**1 Zucchini**  
**1-2 Zwiebeln**  
**250g Pilze**  
**200g - 250g Käse**  
**1 Becher Crème fraîche (wenn möglich sofort mit Kräutern an Bord)**  
**Sherry**  
**Nach Belieben diverse Gewürze (Oregano, Paprika, Salz, Pfeffer ect.)**  
**Optional: Peperoni oder Knoblauch**

Den Käse reiben und beiseite stellen. Die Spätzlenudeln mit Salz in einen Topf schmeißen und kochen lassen bis sie essbar sind. Das restliche Gerümpel kleinschneiden und mit Öl und ausreichend Gewürzen in einer Pfanne platzieren um sie volle Kanne anzubraten. Zum Schluss mit etwas Sherry ablöschen. Den restlichen Sherry in ein Glas geben und ohne weitere Umstände roh verzehren. Wichtig: Um lustige Unfälle zu vermeiden immer erst das Gemüse schneiden danach erst den Alkohol trinken.

In der Zwischenzeit nach einen großen schüsselartigen Objekt suchen. Die Crème fraîche und ungefähr die Hälfte des geriebenen Käses in die Schüssel geben, zusammen mit den Spätzle und den gebratenen Gemüse zu einer klumpigen Masse verrühren. Letzte Möglichkeit zum Nachwürzen. Das Zeug in eine Auflaufschüssel geben und mit den restlichen Käse überstreuen. Obendrauf noch mehr Oregano.

Im vorgeheizten Ofen (vielleicht 200°C ?) überbacken bis es fertig aussieht.

Bon Appetit ihr Ficker!