

Nudelauflauf mit Jagdwurst

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Rhönland-Bandnudeln
- 400 g Jagdwurst
- 200 ml Rhönland-Landrahm
- 500 ml Tomatensauce, mit oder ohne Stücke
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Pack Mozzarella
- 1 EL Margarine

Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.

Jagdwurst in Würfelchen schneiden und in der Margarine knusprig braun braten.

Tomatensoße, Landrahm, Salz, Pfeffer und Paprika gut verrühren.

Wenn die Nudeln gar und die Wurst fertig ist, beides vermischen und in eine ausreichend große Auflaufform geben. Die Soße darüber geben und mit dem in Scheiben geschnittenen Mozzarella belegen.

Ca. 10-15 Minuten bei 180°C Oberhitze überbacken, so dass der Mozzarella schmilzt und leicht braun wird.

Guten Appetit!

