

Nudel-Fleischwurst-Auflauf

Zutaten für 6 Personen:

500g Rhönland- Nudeln

1 Fleischwurst

2 Paprikaschoten

400g Schlagsahne

je 250g Zigeunersoße und Schaschliksoße

100g geriebener Käse

je 2 EL Curryketchup und Tomatenketchup

1 EL Öl

Fett für die Form, Petersilie zum garnieren

Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, Fleischwurst und Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und Wurst sowie Paprika darin anbraten.

Eine Auflaufform fetten, die Nudeln mit der Wurst und den Paprikawürfeln darin verteilen. Sahne, Ketchup und die Soßen verrühren und über den Auflauf gießen, anschließend den Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 min. backen, herausnehmen und mit Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!