

Nudel-Fleischwurst-Auflauf

500 g Nudeln	Salzwasser	500 g Fleischwurst (Geflügel)
2 Paprikaschoten	400 g Schlagsahne	250 ml Zigeunersoße
250 ml Schaschliksoße	100 g Käse, gerieben	2 EL Curryketchup
2 EL Tomatenketchup	1 EL Öl	Petersilie, Fett

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

Eine Auflaufform fetten und die Nudeln mit der Wurst und den Paprikawürfeln darin verteilen. Die Sahne, das Ketchup und die Soßen miteinander verrühren und über den Auflauf gießen. Anschließend den Käse darüber streuen.

Im vorgeheizten Ofen (Umluft: 160°) 25-30 Minuten backen. Danach einfach die Petersilie über den Auflauf streuen.

NN am 19. September 2021