

Bratwurst-Nudel-Auflauf

Für 4 Portionen

300 g Nudeln	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
400 g Bratwürste	2 Zwiebeln	2 EL Öl
500 g pass. Tomaten	Salz, Pfeffer	Zucker
TK-Erbsen	Fett	

Für den Guss:

250 ml Sahne	100 g gerieb. Käse
--------------	--------------------

Alle Zutaten bereitstellen. Für die Nudeln einen Topf mit Salzwasser auf die Herdplatte stellen, den Deckel auflegen, den Herd einschalten.

Wenn das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben und ohne Deckel 20 Minuten weiterkochen.

Die Herdplatte auf eine mittlere Stufe zurückschalten. Ein Sieb ins Spülbecken stellen und die Nudeln hineingießen.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze schalten. Paprika einmal durchschneiden und auseinanderbrechen. Die Kerne und die weißen Hämle entfernen. Die Paprika waschen und in Streifen schneiden. Das Brät aus der Bratwurst drücken. Zwiebeln pellen, halbieren und auf einem Schneidbrett in Würfel schneiden.

Eine Pfanne mit 2 Esslöffeln Öl auf der höchsten Stufe erhitzen.

Zwiebelwürfel hineingeben und umrühren. Das Bratwurstbrät zugeben, in Stücke teilen und mitbraten. Passierte Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Nudeln, Erbsen und Paprikastreifen zur Tomatenmasse geben, mischen und einmal aufkochen.

Alles in eine gefettete Auflaufform geben, mit Sahne begießen und mit Käse bestreuen. Den Auflauf in den heißen Backofen stellen und 30 Minuten backen.

NN am 17. Dezember 2025