

## Nudel-Würstchen-Auflauf

Das Rezept ist für 6 Pers. p.Pers. 12 SmartPoint Punkte

### Zutaten:

- 300 g ungekochte Farfalle Nudeln
- 450 g Champignons, in Vierteln geschnitten
- 1 Bund Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 rote Paprika, in Würfel geschnitten
- 1 Glas Barilla Aglio Tomatensoße
- 2 Knoblauchzehen
- 3 TL Schlemmerkräuter, 3 TL Nicht Fisch, Nicht Fleisch, 2 TL Toskana Gewürz
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Albaöl
- 25 g Parmesankäse, 30 g Emmentalerkäse
- 300 g Geflügel Wienerwürstchen, in Ringe geschnitten

### Zubereitung:

Ich habe die Nudeln bißfest gegart. Bitte gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann habe ich das Albaöl im Universaltopf erhitzt und die Lauchzwiebeln dazu gegeben und mit der Knoblauchpresse die Knoblauch dazu gepresst. Jetzt die Paprika und Champignons zugeben und ebenfalls mit anbraten. Nun die Gewürze und die Nudeln zufügen, alles gut vermengen und dann die Tomatensoße mit der Gemüsebrühe zugeben.

Jetzt alles in den großen Bäcker geben.

Dann mit der feinen Microplanereibe den Parmesankäse und mit der groben Microplanereibe den Emmentalerkäse reiben und auf den Auflauf streuen.

Jetzt den Auflauf für 15 Min auf dem unteren Rost garen. Dann die Würstchen darauf verteilen und weitere 10 Min fertig garen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺