**Nudelauflauf Zigeuner Art** (Für 4 Personen)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Materialien** |
| 300g Spiralnudeln | großer Kochtopf |
| 300g Fleischwurst | Durchschlag |
| 1 rote Paprikaschote frisch | Küchenmesser  |
| 1 EL Öl | Brettchen |
| etwas Margarine | 2 Schüsseln (groß + mittel) |
| 250ml Zigeuner-Grillsoße | große beschichtete Pfanne |
| 250ml Schaschlik- Grillsoße | Kochlöffel |
| 200g Schlagsahne | große Auflaufform |
| 3 EL Ketchup | etwas Backpapier (zum Einfetten) |
| 0,5 EL Curry | Besteck + Teller |
| 100g Gouda gerieben |  |
| Wasser nach Bedarf |  |

**Zubereitung**

1. Nudeln abkochen und abgießen
2. Fleischwurst würfeln
3. Paprika waschen und würfeln
4. Öl erhitzen und Fleischwürfel anbraten
5. Paprikastücke kurz mitbraten
6. Auflaufform einfetten
7. Nudeln + Wurst + Paprika vermischen
8. in die Auflaufform geben
9. Sahne + Ketchup + Soßen + Curry vermischen
10. über die Auflaufform geben
11. Käse darüber streuen
12. Backofen vorheizen: 30min, 170°C Ober- / Unterhitze

 **Guten Appetit!!!!**