

Rezept Wurstauflauf

Ungefähre Zutaten¹:

- Spirelli²,
- Wiener (geht auch ausn Glas),
- geriebener Käse,
- Soße für Wurstgulasch³,
- Wasser.

Arbeitsmittel (Mindestanforderung):

- Backofen,
- langes Messer und Bret,
- tieferes Backblech und Backpapier,
- Kochtopf.

Zubereitung:

- Spirelli in der gewünschten Garstufe kochen,
- Wiener in runde Stücke schneiden,
- die Soße mit Wasser anrühren,
- Backblech mit Backpapier auskleiden,
- Nudel und Wurststücke verrühren und auf das Backblech geben,
- die Soße drübergießen und am Ende den geriebenen Käse reichlich drüberstreuen,
- das ganze gut backen (Käse gut hellbraun) und danach servieren.

Heiko Wolf, heiko.wolf.mail@gmail.com, Stand: 31.07.2025, <https://sites.google.com/view/heikowolfinfo>,
OCRID: 0000-0003-3089-3076

¹ so das der Mund immer voll ist und bis satt, eh genörgelt wird

• ² <https://de.wikipedia.org/wiki/Fusilli>, abgerufen am 31.07.2025

• ³ Beispiellink: <https://www.amazon.de/Knorr-Fix-W%C3%BCrstchen-Gulasch-Portionen/dp/B009LI9DNM>, abgerufen am 31.07.2025