

# Rezept Wurstauflauf

## *Ungefähre Zutaten<sup>1</sup>:*

- Spirelli<sup>2</sup>,
- Wiener (geht auch ausn Glas),
- geriebener Käse,
- Soße für Wurstgulasch<sup>3</sup>,
- 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

---

<sup>1</sup> so das der Mund immer voll ist und bis satt, eh genörgelt wird

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

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