FIREwurst-Nudelauflauf

FIREwurst

Reich Metzgerei
Einfach gut!

Die JubiläumsFEIERwurst der
FEUERWEHR PLEINFELD
zum 150jährigen Gründungsfest
1872 - 2022

Weitere Infos und Rezepte
gibt es online unter

@feuerwehrpleinfeld
@feuerwehrpleinfeld
www.feuerwehr-pleinfeld.de

Gewinn geht zu 100 % an unseren Verein

Zutaten

4 bis 6 Portionen

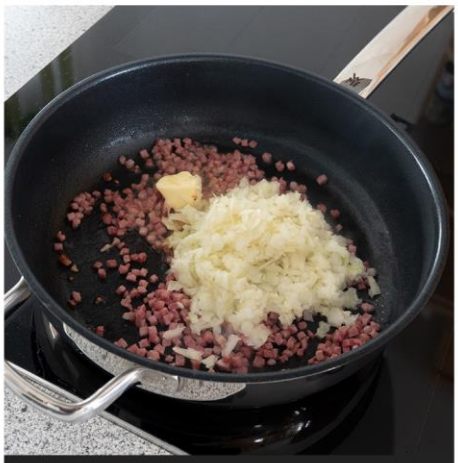
1 Pck	**FIREwurst** (3 x 100 g)
400 g	Spiral-Nudeln, ungekocht
300 g	Erbsen, tiefgekühlt
2 Stck	Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
250 g	Käse, gerieben
125 g	Schinkenspeck, in Würfel geschnitten
30 g	Butter
2 Stck	Zwiebeln, in Würfel geschnitten
2 Stck	Knoblauchzehe, gehackt
900 g	Gemüsebrühe
500 g	Sahne
200 g	Schmand
2 EL	Petersilie, gehackt
	Salz und Pfeffer

FIREwürste und alle restlichen Zutaten vorbereiten.

FIREwürste halbieren und in Scheiben schneiden.

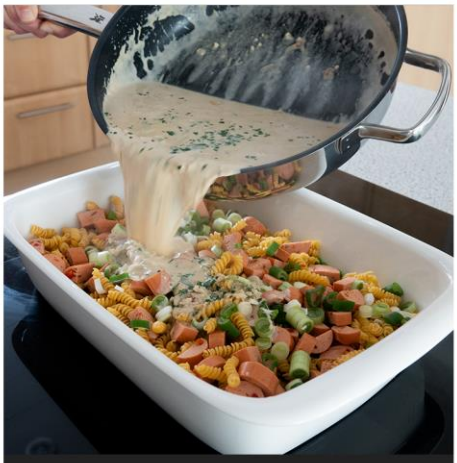
Nudeln, Erbsen, Frühlingszwiebeln und **FIREwürste** in eine Auflaufform geben und vermengen.

Schinkenspeck ohne Fett in einer Pfanne anbraten.



Butter, Zwiebeln und Knoblauchzehen hinzugeben und anschwitzen.

Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und gut aufkochen lassen. Anschließend Schmand und Petersilie zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Soße in die Auflaufform geben und alle Zutaten vermengen.

Abschließend mit geriebenem Käse vollflächig bedecken.

FIREwurst-Nudelauflauf im Backofen oder geschlossenen Grill bei 180°C für ca. 45 Minuten überbacken. Guten Appetit!