



# Ungarischer Bratwurst - Paprika Auflauf mit Farfalle

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, unkomplizierte Alltagsküche kann so lecker sein

## Zutaten

- 400 g Farfalle
- 500 g grobe Bratwürste
- 500 g roter Gemüsepaprika in groben Stücken
- 2 mittelgroße Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 Tl Rosenpaprika nach Geschmack
- 60 ml saure Sahne oder Creme fraiche
- 60 ml flüssige Sahne
- 125 g Büffelmozzarella in Scheiben
- 1 El Pflanzenöl
- Einige Basilikum Blättchen zum garnieren
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Bratwurstbrät aus den Därmen drücken und mit feuchten Händen zu Klößchen rollen. In heißem Pflanzenöl bei mittlerer Hitze appetitlich braun braten.

### Schritt2

Die Farfalle zeitgleich in reichlich Salzwasser "bissfest" abkochen, abgießen, gut abtropfen lassen.

### **Schritt3**

Den Backofen auf höchste Stufe "Grillfunktion" vorheizen.

### **Schritt4**

Die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen und die vorbereiteten Paprikastücke dazu geben.

### **Schritt5**

Mit Rosenpaprika bestäuben uns mit dem Tomatenmark 2 - 3 min. anschwitzen.

### **Schritt6**

Die Sahne und creme fraiche zufügen, weitere 4 - 5 min. köcheln lassen. Alles mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz, Pfeffer uns einer Prise Zucker abschmecken.

### **Schritt7**

Die gebratenen Klößchen wieder dazu geben und die Farfalle unter heben.

### **Schritt8**

In eine ausreichend große Auflaufform füllen und mit Mozzarella Scheiben gleichmäßig belegen.

### **Schritt9**

Auf der 2. Schiene des Backofens ca. 5 min. überbacken.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Heiß, rustikal in der Auflaufform zu geben und mit Basilikum Blättchen garnieren; ev. mit einem frischen, gesunden Blattsalt ergänzen.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte **Tags:** farfalle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarischer-bratwurst-paprika-auflauf-mit-farfalle/>