

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/>