Hausfrauen-Auflauf

Der leckere Hausfrauen-Auflauf kann gut vorbereitet werden. Das einfache Rezept schont vor allem den Geldbeutel!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

550 g	Erdäpfel (gekochte)
550 g	Nudeln (gekochte)
1 Packung	Cremesuppe
400 g	Käse (geriebenen)
300 g	Wurst (oder Faschiertes, gebraten)
4 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Der wandelbare Hausfrauen-Auflauf gelingt immer und schmeckt lecker auch ohne viel Aufwand. Zuerst zwei Töpfe mit reichlich Wasser aufsetzen. In dem einen die Erdäpfel nicht ganz weich kochen. Den Zweiten salzen und darin die Nudeln bissfest garen.

2. Währenddessen die Zwiebeln schälen, würfeln und anbraten. Die Wurst bzw. das Faschierte ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden und anbraten. Beides in eine Auflaufform geben.

3. Die Suppe nun mittels des Nudelwassers kochen. Dies hat den Vorteil, dass die Stärke aus dem Nudelwasser die Suppe cremiger werden lässt. Wichtig ist hier jedoch, dass man circa 10% weniger Wasser nimmt, als auf der Packung beschrieben ist.

4. Erdäpfel und Nudeln zu den Zwiebeln und dem Faschierten bzw. der Wurst in der Auflaufform geben und vermengen, die Suppe drübergießen und mit geriebenem Käse bestreuen. Serviert werden kann der Hausfrauen-Auflauf, wenn der Käse knusprig und goldgelb gebacken ist.

Tipp

Frisch gezapftes Bier und leckerer Salat der Saison schmecken hervorragend zu dem Hausfrauen-Auflauf. Aufpeppen kann man den Auflauf noch mit Gemüse, wie beispielsweise Zucchini!