Puten-Nudelauflauf

Der Puten-Nudelauflauf ist das perfekte Gericht mit cremiger Sauce und zartem Fleisch, wenn es schnell gehen soll und trotzdem richtig gut schmecken darf.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

300 g	Putenschnitzel
200 g	Spiralnudeln (Hörnchen o.ä Nudeln)
1 Stk.	Roter Paprika
500 g	Passierte Tomaten
150 ml	Wasser
100 g	Sauerrahm
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer
75 g	Käse (gerieben)
	Öl
Nach Belieben	frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, etc.)

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Puten-Nudelauflauf** zuzubereiten, den Backofen Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen und eine Auflaufform bereitstellen. Die Putenschnitzel in sehr kleine Stücke schneiden und in einer großen Pfanne mit etwas Öl rundum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die rote Paprika fein würfeln, zum Fleisch geben und etwa 3–4 Minuten mitbraten. Nun die passierte Tomaten, Sauerrahm, Wasser, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben. Alles gut verrühren, kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

2. Die ungekochten Spiral-Nudeln in die Auflaufform geben. Die heiße Sauce gleichmäßig darüber verteilen und vermengen, sodass die Nudeln vollständig bedeckt sind. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen etwa 40–45 Minuten backen.

3. Für ein perfektes Ergebnis den Auflauf die letzten 15 Minuten mit Alufolie abdecken, damit der Käse nicht zu dunkel wird und die **Nudeln** schön gar sind. Den Puten-Nudelauflauf vom Ofen nehmen, nach Belieben mit Schnittlauch bestreuen anrichten und servieren.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen

Tipp

Zum Puten-Nudelauflauf einen grünen Blattsalat oder gemischten Tomatensalat deiner Wahl servieren.