



Wir zaubern aus Resten...

Grillhaxen-Auflauf

Planen Sie doch gleich bei Ihrem Einkauf an unserem Witwe Bolte Grillmobil die Mahlzeit für den nächsten Tag und kaufen eine Haxe mehr für diesen leckeren Haxenaufauf.

Ihre Liebsten werden begeistert sein!

Zutaten für 4 Personen:

Fleisch von einer Witwe Bolte Grillhaxe
2 Zwiebeln
1 rote und 1 grüne Paprikaschote
200 g Spiralnudeln
200 g Sahne zum Kochen (7 % Fett)
1 Becher Creme fraiche
1 Päckchen Zwiebelsuppe
200 g geriebenen Gouda-Käse
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG: (ca. 20 Minuten und 40 Minuten Garen)

Die Zwiebeln fein würfeln und die rote und grüne Paprikaschote waschen und würfeln. Die rohen Nudeln in eine Auflaufform geben und die Paprika und Zwiebelwürfel darauf verteilen.

Das klein geschnittene Witwe Bolte Grillhaxenfleisch darüber geben.

Nun die Sahne und Creme fraiche in eine Schüssel geben und mit der Zwiebelsuppe verrühren.

Die Sahnemischung über das Haxenfleisch gießen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Im Backofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen.

Zum fertigen Auflauf empfehlen wir Ihnen unseren frisch-würzigen Witwe Bolte Krautsalat.

Wir wünschen guten Appetit!