



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

schneller Gulaschnudelauf

schneller Gulaschnudelauf

400 ml Menzi Kessel Gulasch Suppe

250 g kurze Nudeln (z.B. Penne oder Hörnchen)

100 ml Sahne

150 g geriebener Käse

Frische Petersilie (optional)

schneller Gulaschnudelauf

1.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen. Abgießen und beiseitestellen.

Die Nudeln in einer leicht gefetteten Auflaufform mit der Gulasch Suppe und Sahne vermischen. Mit geriebenem Käse großzügig bestreuen.

Den Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) oder 180 °C (Umluft) etwa 15-20 min. backen, bis der Käse goldbraun ist. Nach Wunsch mit frischer

Petersilie bestreuen und heiß servieren.