

# Currywurst Auflauf



---

## Zutaten:

2 Stangen Lauch

500 g frische Gnocchi

400 ml Currywurst Sauce

1 TL Currypulver

5 feine Bratwürstchen

1 EL Öl

200 g geriebenen Käse

## Zubereitung:

Die Gnocchi in Öl kurz anbraten und mit Currypulver würzen. Den Lauch bei direkter mittlerer Hitze grillen. Wenn er weich ist vom Grill nehmen und in feine Ringe schneiden. Die Bratwürstchen ebenfalls bei direkter mittlerer Hitze grillen, bis sie von allen Seiten goldbraun sind. Anschließend in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Gnocchi, Lauch und Bratwurstscheiben in eine Auflaufform geben und die Currywurst Sauce dazugeben.

Den Käse darüber verteilen und den Auflauf bei indirekter mittlerer Hitze (220°C) ca. 15 – 20 Minuten fertig garen. Den Deckel dabei geschlossen lassen.

Also dann...gut Glut!