



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Pulled Pork Auflauf

500g Puled Pork fertig gekauft oder selber gemacht (siehe den QR-Code)

250 g Spätzle

1 rote Paprikaschote

2-3 rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Becher Sahne

1 Becher Creme Fraiche

Salz

Pfeffer

Paprika

200 g geriebener Käse

evtl. etwas BBQ-Soße und Magic Spice



**Puled Pork Auflauf
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

1 rote Paprikaschote, 2-3 rote Zwiebeln, 2-4 Knoblauchzehen putzen und klein haken.
Sahne und Creme Fraiche in eine Schüssel geben und mit 2 TL Paprika, Pfeffer aus der Mühle und mit Salz würzen, alles mit dem Schneebesen glatt rühren. Hat man das Puled Pork selber gemacht gibt man noch etwas von der BBQ-Soße dazu die man auch für das Puled Pork verwendet hat.
Das Gemüse und das Puled Pork in die Sahnemischung geben gut vermischen, danach alles in eine Auflaufform umfüllen und mit 200g Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen Ober/Unterhitze 200°, Umluft 175°, Gas Stufe 3) ca. 20 Minuten überbacken.



**Puled Pork selber machen
Video bei YouTube**