Schnelle Wurstnudeln

Wenn wenig Zeit zum Kochen bleibt, sind schnelle Wurstnudeln gefragt. Kinder lieben dieses Rezept, das im Handumdrehen zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

350 g	Nudeln
350 g	Wurst
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Öl
1 Prise	Schnittlauch
1 Prise	Petersilie
1 Prise	Majoran
1 Prise	Majoran
1 Prise	Kümmel

Zubereitung

1. Für schnelle Wurstnudeln reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Nudeln darin in ca. 10 Minuten al dente kochen. Dann abgießen und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Schnittlauch, Petersilie und Majoran waschen, trocken tupfen und ebenfalls fein hacken. Wurst in kleine Würfel schneiden.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Wurst dazugeben und mit Schnittlauch, Petersilie, Majoran und Kümmel würzen. Zuletzt die Nudeln unterheben, dann vom Herd nehmen und servieren.

Tipp

Besonders gut schmecken schnelle Wurstnudeln mit einem frischen Blattsalat.