

Würstelnudeln

Tolle Idee und ganz leicht zu machen: Würstelnudeln mit Tomatensauce, das perfekte Rezept für Partys oder ein schnelles Mittagessen.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: Lisa

Zutaten

2 Paare	Frankfurter
300 g	Spaghetti
150 g	Tomaten
1 Schuss	Weißwein
1 Packung	Tomaten (passierte)
1 Prise	Zucker
Nach Belieben	Zwiebel
Nach Belieben	Knoblauch
Nach Belieben	Oregano
Nach Belieben	Basilikum
Nach Belieben	Suppenwürze
Nach Belieben	Salz

Zubereitung

1. Für die Würstelnudel zu Beginn die Frankfurter in Stücke schneiden. Jedes Würstelstück auf zwei bis drei Spaghetti auffädeln. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln und Würstel darin fertig garen.
2. In der Zwischenzeit Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und beides darin anbraten. Die Tomaten waschen, trocknen, in Würfel schneiden, dazugeben und kurz mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, passierte Tomaten zufügen

und gut verrühren.

3. Zum Schluss nach Geschmack mit Basilikum, Oregano, Zucker, Suppenwürze und Salz abschmecken. Die Nudeln vorsichtig abgießen, kurz abtropfen lassen und mit der Tomatensauce servieren.

Tipp

Die Würstelnudeln kann man auch mit jeder anderen Sauce zubereiten.