Wurstnudeln

Die Wurstnudeln sind rasch in der Pfanne zubereitet. Das einfache aber vorzüglich Rezept schmeckt immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

300 g	Nudeln
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Peperoni
	Pflanzenöl
400 g	Wurst
0.5 Bündel	Petersilie
1 Prise	Kümmel (gemahlen)
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Zuerst für die **Wurstnudeln** die Nudeln in kochendem Wasser laut Packungsanleitung al dente kochen.

2. Den Knoblauch und Zwiebel schälen und fein zerhacken. Die Peperoni waschen und in kleine Stücke schneiden. Je nach Belieben die Wurst in Würfel oder Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein zerhacken.

3. Das Pflanzenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Die Wurst und Peperoni zugeben und sorgfältig rösten, zuletzt die Nudeln unterheben.

4. Abschließend die gehackte Petersilie zugeben und mit Salz, Pfeffer und gemahlenen Kümmel abschmecken.

Tipp

Zu den Wurstnudeln einen grünen Kopfsalat mit Kürbiskernöl reichen.