

WÜRSTCHEN UND NUDELN



Kinder lieben Würstchen und Kinder lieben Nudeln. In diesem Rezept habe ich beides mit einer leckeren Tomatensoße kombiniert!



Zubereitungszeit
5 Minuten



Kochzeit
15 Minuten

ZUBEREITUNG

Schneide die Zwiebel und die Knoblauchzehe in kleine Würfel.

Gib das Rapsöl in die Pfanne und brate die Zwiebel- und Knoblauchwürfel an. Salze das Nudelwasser. Schneide die Würstchen in kleine, etwa fingerbreite Stücke. Stecke 4-8 ungekochte Nudeln durch die Wurststücke. Kippe die Tomaten in die Pfanne und lass die Soße etwas aufkochen. Würze die Soße mit dem Arabiata-Gewürz. Gib den Würfelzucker mit hinein. Die Soße nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Gib die Würstchen in den Topf und koche sie bis die Nudeln fast durch sind. Gieße das Nudelwasser ab. Gib die Nudeln in die Soße und verrühre alles miteinander. Lass das Ganze ca. 5 Min vor sich hin köcheln.

ZUTATEN:

- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 2 EL** Rapsöl
- 7** Würstchen
- 250 g** Spaghetti
- 900 g** Tomaten (Dose)
- 1 Pr.** Arrabiata-Gewürz
- 1 Würfel** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer