

ONE POT SUCUK-SPAGHETTI-TOPF / 25 MINUTEN REZEPT / EINTOPF



One Pot Gerichte sind Rezepte aus nur einem Topf – dieses Mal eine Variante mit Sucuk, der türkischen Knoblauchwurst. Dadurch ist das Gericht wunderbar würzig.



Zubereitungszeit

25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Schneide die Cocktailtomaten in Viertel. Schneide die Zwiebel und Knoblauchzehen in kleine Würfel. Entkerne die Oliven und schneide sie in feine Stücke und schneide die Spitzpaprika und Chilischote in Streifen.

Schneide die Sucuk-Wurst in Scheiben und fülle nun alle Zutaten in einen Topf ein. Übergieße die Zutaten mit dem Wasser und füge nur 1 Prise Salz hinzu. Decke den Topf mit einem Deckel ab und lasse die Zutaten aufkochen. Stelle den Herd auf mittlere Stufe und lasse das Nudelgericht nun etwa 15 Minuten leicht köcheln – je nach Nudelsorte. Rühre gelegentlich die Zutaten um, damit die Nudeln nicht aneinanderkleben.

Würze bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nach. Nun kannst du das Blitzgericht servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 200 g** Cocktailtomaten
- 1** Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- 10** schwarze oder grüne Oliven
- 4** Spitzpaprika (grün)
- 1** Chilischote
- 250 g** Sucuk
- 400 g** Spaghetti
- 5 EL** Olivenöl
- 1 TL** Paprikamark
- 1 EL** Balsamico Creme
- 1 Pr.** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 EL** Oregano
- 1 EL** Minze
- 800 ml** Wasser
- ¼ TL** Pfeffer