



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Nudeln mit Wurst

Sucuklu Makarna



½ Ringwurst
4 Tomaten
2 Spitzpaprika
3 EL Öl
1 KL Salz
1 KL Pfeffer
1 Pkg Nudeln

Die Spitzpaprika entkernen und dünn zuschneiden. Die Tomaten hobeln. Die Haut der Wurst entfernen in dünne Scheiben zuschneiden und jede Wurstscheibe wie ein Pluszeichen in 4 Teile schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und die Paprikastücke hineinfüllen, nach ein paar Minuten die Wurststückchen hinzugeben und braten bis das Fett der Wurst geschmolzen ist.

Dann die gehobelten Tomaten, Salz und Pfeffer hinzugeben und bei niedriger Stufe 15 Minuten köcheln lassen.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser 10-12 Minuten kochen, abtropfen, abschrecken und wieder in den Topf füllen.

Zu den Nudeln die Wurstmischung füllen und umrühren und bei niedriger Stufe 4-5 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen.

Heiss servieren.

Tipp: Bei der Zubereitung wird wenig Öl/Fett verwendet, weil genügend Fett in der Wurst vorhanden ist.