



„Wir kochen“

Rezept: Würstchen-Pasta mit Röstzwiebeln



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Gewürzgurken
- 4 Würstchen
- 2 EL Öl
- 500 g Sahne
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 TL süßer grober Senf
- 400 g Nudeln
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Röstzwiebeln

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Gewürzgurken abtropfen lassen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Würstchen schräg in Scheiben schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Würstchen darin kurz anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten. Sahneersatz und beide Senfsorten einrühren, aufko-

chen und unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen. Kurz bevor die Nudeln fertig sind, Gewürzgurken unter die Soße rühren, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit Soße vermischen. Würstchen-Pasta mit Röstzwiebeln bestreuen.

Guten Appetit!

