

Bratwurst-Nudelpfanne

Zutaten für 4 Personen

- 1 Paprika
- 1 Zucchini
- 200 g frische Bratwurst
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 200 g Gabel-Spagetti
- 1 Dose Kidneybohnen
- 500 g passierte Tomaten
- 1 TL Majoran
- 1 EL Öl
- Pfeffer, Salz



Zubereitung

Die Paprika entkernen. Paprika und Zucchini in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Bratwurst anbraten. Wenn Sie von beiden Seiten gut gebräunt ist, nimmt man Sie aus der Pfanne und scheidet Sie Scheiben. Diese kommen dann wieder in die Pfanne. Bei reduzierter Hitze gibt man die Zucchini und das Tomatenmark zu und lässt alles etwas anschwitzen. Nach 3 Minuten gibt man die passierten Tomaten und die Gemüsebrühe zu. Mit Pfeffer, Salz und Majoran würzen. Dann gibt man die Gabelspagetti zu und lässt das Ganze ca. 15 Minuten garen. Die Paprika gibt man etwa 2 Minuten vor Ende der Garzeit in die Pfanne. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten.

Guten Appetit