

Nudeln mit Fleischwurst und Tomatensoße

Zutaten für 5 Portionen

- 400 g Nudeln
- 300 g Bärchen Fleischwurst
- 50 g Butter
- 20 g Weizenmehl
- 1 Zwiebel
- 500 g passierte Tomaten
- 250 ml Wasser
- 30 g Frischkäse
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker



zum Braten:

- Öl

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung.
2. Schäle die Zwiebel, schneide sie in kleine Würfel und brate sie in einem Topf goldgelb. Rühre das Mehl dazu. Lösche die Mehlschwitze mit den passierten Tomaten und dem Wasser ab. Würze die Soße mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano. Lass sie kurz aufkochen und püriere sie dann. Rühre den Frischkäse unter.
3. Schneide die Fleischwurst in kleine Würfel. Brate sie in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl an. Rühre die Fleischwurst in die Soße oder serviere sie separat zu den Nudeln und der Tomatensoße.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

