

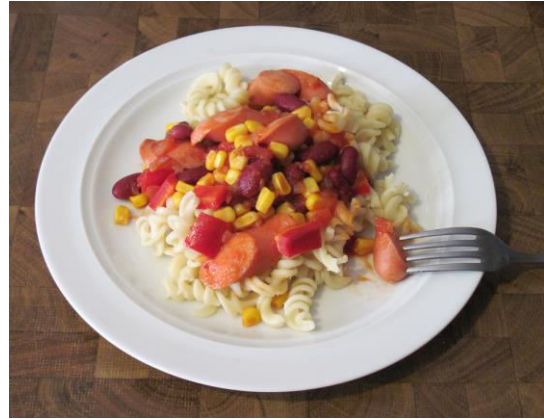


DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Mexikanischer Würstchen-Eintopf

Zutaten (ca. 4 Personen)

350g Nudeln (zB Spiralen)
4 Frankfurter / Wiener Würstchen (ca. 400g)
2 Zwiebeln
1 Packung stückelige Tomaten (500g)
¼ l Gemüsebrühe
1 EL Öl
2 Dosen (à 425ml) Texas Mix
(Gemüse-Mischung mit Mais, Kidney-
Bohnen und roten Paprikastückchen)
Cayennepfeffer
Salz



Zubereitung:

Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen und beiseite stellen, warm halten.
Würstchen schräg in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Wurstscheiben darin unter Wenden kurz anbraten.
Zwiebeln dazugeben und anbraten. Stückige Tomaten und Gemüsebrühe zugießen.
Aufkochen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln.

Gemüse abtropfen lassen und in die Soße geben, aufkochen und ca. 1 Minute darin erwärmen. Mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken.
Nudeln mit Würstchen-Eintopf anrichten und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.