



DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Nudel-Wurst-Pfanne

Zutaten (ca. 4 Personen)

300g Nudeln (zB Trompeten)
400g Kabanossi, oder Frankfurter
2 Zucchini
150g Kirschtomaten
2 EL Öl
Salz und Pfeffer
200g Sahne-Schmelzkäse
150 ml Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie



Zubereitung:

Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen und beiseite stellen.
Kabanossi schräg in Scheiben schneiden. Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten waschen, trocken reiben und eventuell halbieren.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Nudeln darin kräftig anbraten, herausnehmen.
Kabanossi und Zucchini im heißen Bratöl ca. 5 Minuten braten. Nudeln und Tomaten zufügen. Schmelzkäse dazu geben. Mit Brühe ablöschen und unter Rühren den Käse darin schmelzen lassen.

Petersilie waschen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Nudel-Wurst-Pfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.