



DIE NUDELMANUFAKTUR  
HUBER

## Wurstgulasch

### **Zutaten** (ca. 4 Personen)

300g Nudeln (Spätzle)  
1 EL Butter  
1 Zwiebel  
500g Fleischwurst  
400g geschälte Tomaten  
aus der Dose  
Salz und Pfeffer  
1 TL Senf  
1 EL Oregano  
100ml Sahne  
½ Bund Schnittlauch



### **Zubereitung:**

Die Butter erhitzen, Zwiebel schälen, klein schneiden und in der heißen Butter glasig dünsten. Die Fleischwurst von der Pelle befreien, in 2cm dicke Scheiben schneiden und diese vierteln, Fleischwurst zur Zwiebel geben und kräftig anbraten. Die geschälten Tomaten mit der Flüssigkeit zur Wurst geben und unter Rühren etwa 5 Minuten köcheln.

Spätzle im Salzwasser gar kochen, abgießen und beiseite stellen, warm halten.

Zwiebel-Wurst-Mischung mit Salz, Pfeffer, Senf und Oregano würzen und mit der Sahne verfeinern. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, hacken und unterrühren.

Spätzle mit der Zwiebel-Wurst-Mischung anrichten und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.