

Nudel - Pfanne

Zutaten:

400 g kurze dicke Röhrennudeln
2 Zucchini
200 g Cherry - Tomaten
4 kleine Mettwürstchen
2 Zwiebeln
200 g Schmelzkäse
150 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Oregano, Olivenöl



Zubereitung:

- Nudeln al dente kochen.
- Zwiebeln und Petersilie fein hacken.
- Zucchini, Tomaten und Wurst in kleine Stücke schneiden.
- In Öl die Zwiebeln und Nudeln anbraten.
- Zwiebelnudeln zur Seite stellen.
- In einer Pfanne Wurst und Zucchini etwa 5 Minuten in Öl anbraten.
- Schmelzkäse in heißer Brühe in einem Topf schmelzen lassen.
- Zucchini, Wurst, Nudeln und Zwiebeln in der Pfanne vermischen.
- Tomaten und Käsebrühe untermengen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Vor dem Servieren mit Petersilie überstreuen.