



Buntes Wurstgulasch mit Tomatensoße



Zutaten

Menge	
1	Sucuk
1 EL	Paprikapulver
3	Wiener Würstchen
	Chiliflocken
2 EL	Öl
1 TL	Zucker
200 g	Erbsen (TK)
1	gelbe Paprika
1	größere Zwiebel
350 g	Nudeln, z. B. Spirelli
300 bis 400 ml	Gemüsebrühe
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
5 EL	Tomatenmark
1 kleines Bund	Petersilie
	Salz
200 g	Schmand

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 2661 kJ, 636 kcal, 46,6 g Kohlenhydrate, 23,9 g Eiweiß, 42,6 g Fett, 82,8 mg Cholesterin, 7,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Oft schmecken die schnellsten Rezepte am leckersten, oder? So geht es uns auch mit unserem Wurstgulasch! In unser Wurstgulasch kommen Wiener Würstchen, Sucuk, Paprika, Zwiebeln und Erbsen. Eine leckere Tomatensoße darf natürlich auch nicht fehlen. Unser deftiges Wurstgulasch ist aber nicht nur super lecker, sondern schont zudem auch noch deinen Geldbeutel. Probier's unbedingt einmal selbst aus, so einfach geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Dann die Würste in Scheiben (ggf. der Länge nach halbieren) schneiden. Die Paprika entkernen und in kleine Streifen schneiden. Nun das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würste darin anbraten. Dann zuerst die Zwiebeln und danach die Paprika hinzufügen und kurz mit anbraten. Anschließend das Tomatenmark und das Paprikapulver dazugeben, alles mit Brühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker würzen.

Step 2:

Nun kannst du die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit kannst du die Petersilienblätter fein hacken. Kurz vorm Servieren den Schmand und die Erbsen mit zur Soße geben.

Step 3:

Zum Schluss kannst du die Nudeln mit dem Wurstgulasch zusammen servieren und mit der Petersilie bestreuen.