Rezept

Penne mit Tomaten-Wurst-Sahne

Ein Rezept von Penne mit Tomaten-Wurst-Sahne, am 28.04.2024

Zutaten

500 g	Penne (ersatzweise andere kurze Nudeln)
200 g	rohe Bratwürstchen
1 EL	Butter
1 TL	Tomatenmark
	ein paar Basilikumblättchen zum Bestreuen (wer mag)
	Salz
200 g	Tomaten
200 g	Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 785 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln in einem großen Topf etwa 5 l Wasser zum Kochen bringen, salzen. Die Penne einrühren und nach Packungsangabe al dente kochen.

2. Schon während das Wasser heiß wird, die Bratwurstmasse in kleinen Kugeln aus der Wursthaut drücken. Aus den Tomaten die Stielansätze rausschneiden. Tomaten mit kochend heißem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen und die Haut ablösen. Tomaten klein würfeln.

3. Butter in einem Topf zerlaufen lassen. Darin die Bratwurststückchen unter Rühren bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten. Tomaten dazugeben, Sahne angießen und aufkochen. Sauce mit Tomatenmark verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Penne abgießen, mit der Sauce mischen und in einer vorgewärmten Schüssel auf den Tisch stellen. Wer mag, streut sich vor dem Essen noch ein paar Basilikumblättchen auf die Nudeln.