Rezept

Bratwurst-Pasta

Ein Rezept von Bratwurst-Pasta, am 29.04.2024

Zutaten

250-300 g	Nudeln
150 g	Lauch
1 EL	Öl
80 ml	Gemüsebrühe (Instant)
1 EL	Crème fraîche
	Muskatnuss, frisch gerieben
	Salz
1	Knoblauchzehe
150 g	frische rohe Bratwürste
2 EL	Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine und 1 großen Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Lauch putzen, längs aufschlitzen und waschen. Stange quer in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und klein würfeln.

2. Das Öl in einer Pfanne oder einem Bratentopf erhitzen. Lauch und Knoblauch darin unter Rühren 2-3 Min. anbraten.

3. Die Bratwurstmasse aus der Haut zum Lauch drücken. Alles bei mittlerer Hitze unter Rühren 4-5 Min. braten. Dabei die Bratwurstmasse mit dem Pfannenwender grob zerkleinern. Die Gemüsebrühe zugießen und alles 3-4 Min. sanft kochen lassen.

4. Die Sahne und Crème fraîche in das Gemüse rühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und weitere 2-3 Min. sanft kochen lassen. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Mit der Sauce servieren.