

Nudeln mit Bratwurstklößchen

Geschrieben von: Administrator

Montag, den 01. August 2011 um 16:56 Uhr -

250 g Lauch

1 Zweig Rosmarin

1 Knoblauchzehe

150 g Bratwurst

1 TI Olivenöl

Salz

1 TI Tomatenmark

100 Weißwein

100 ml Fleischbrühe

350 g Nudeln (am besten Rigatoni)

schwarzer Pfeffer und Chayennepfeffer

Nudeln mit Bratwurstklößchen

Geschrieben von: Administrator

Montag, den 01. August 2011 um 16:56 Uhr -

Lauch halbieren und klein schneiden. Rosmarin und Knoblauch hacken. Bratwurst aus dem Darm drücken und kleine Klöße formen.

Öl erhitzen und Klöße etwas 5 Minuten braun anbraten.

Lauch, knoblauch und Rosmarin dazugeben und kurz mitbraten, Tomatenmark einrühren.

Wein und Brühe dazugießen, aufkochen und das ganze ca. 15 min schmoren lassen.

Salzen, pfeffern und mit Cayenne abschmecken.

Nudeln mit der Sauce dervieren.