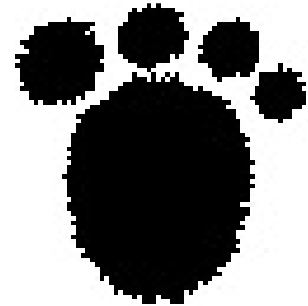


Cookies Nudeln mit Würstchensoße

(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)



Zutaten:

2 bis 3 Wiener Würstchen

1 kleine Zwiebel

Ketchup

Nudeln (Art und Menge nach Wunsch)

Zubereitung:

Würstchen in Scheiben schneiden und in einem kleinen Topf mit etwas zerlassener Margarine bzw. Öl anbraten. Derweil die Zwiebel fein würfeln und zu den angebratenen Würstchen geben. Alles braten bis die Zwiebeln goldbraun sind. Dann etwas Ketchup dazu und mit kochen bis sich der Satz vom Anbraten der Würstchen am Topfboden etwas gelöst hat. Nun nach Belieben mit Ketchup auffüllen und mit etwas Wasser aufgießen, aber aufpassen dass die Soße nicht zu dünn wird. Nun alles langsam vor sich hin köcheln lassen. Gegebenenfalls die Soße etwas mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Wasser für Nudeln in einem größeren Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht etwas Salz dazu geben und die Nudeln kochen. Wenn die Nudeln bissfest sind, abgießen.

Nudeln und Soße auf einem Teller (ich bevorzuge eine kleine Schüssel) anrichten.

Lasst es euch schmecken!

Liebe Grüße
Euer Cookie Bär