

Krawättli mit Wursträdli

Die Zutaten

- 400g BSCHÜSSIG Krawättli
- 4 dl Tomatensauce
- 2 Paar Wienerli
- 200g geschnittenes Gemüse
- Gewürze und Salz
- 50g Reibkäse



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Sauce & Beilagen

Die Tomatensauce aufkochen. Die Wienerli in Rädli schneiden und das Gemüse in kleinere Stücke schneiden. Je nach Vorliebe oder Saison wählst du das Gemüse selbst. Und wenn es einmal schnell gehen muss dann reicht auch ein fixfertiger Gemüsemix aus dem Kühlregal.

Das geschnittene Gemüse und die Wursträdli in die Tomatensauce geben (Achtung Spritzgefahr) und alles zusammen aufkochen, d.h. bis das Gemüse und die Wursträdli erhitzt sind.

Kurz vor dem Servieren die gekochten Krawättli begeben und alles mit den Gewürzen abschmecken. Den Reibkäse extra dazugeben.

En Guete