

# Würstchen-Gulasch

## Zutaten

- 500 g Nudeln (Spirelli oder ähnliches)
- etwas Fett zum Braten
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 6 – 8 Bockwürstchen (Wiener oder ähnliches)
- 1 Paket Knorr Tomato al Gusto Kräutersauce aus dem Tetrapack
- 3 EL Tomatenmark
- 100 ml Sahne
- 1 gesunder guter Spritzer Ketchup
- Paprikapulver edelsüss

## Zubereitung

Die Würstchen in Scheiben schneiden, Zwiebel würfeln, Paprika würfeln. Alle 3 Zutaten in einer hohen Pfanne mit ein wenig Bratenfett anbraten/dünsten.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren. Zu den Würstchen und dem Gemüse das Paket Tomato al Gusto Kräutersauce geben – ebenfalls die Sahne, das Tomatenmark und den Ketchup. Das Ganze mit Paprikapulver würzen. Ein wenig köcheln lassen.

Die Nudeln abgießen und die fertige Sauce dazu geben. Die Sauce passt auch prima zu Kartoffeln.

Schnell gemacht und super lecker!