

Nudeln mit Tomaten-Soße

Für 4 Portionen

300 g Nudeln	1 Zwiebel	200 g Jagdwurst
125 g Butter	2 EL Mehl	2 EL Tomatenmark
1/2 Fl. Tomatenketchup	1/4 L Wasser	100 ml Schmand
2 TL Salz	Pfeffer	1 TL Zucker

Zwiebel und Jagdwurst in kleine Stücke schneiden, in einer Pfanne mit Bratfett bei mittlerer Hitze anschwitzen bis die Zwiebeln glasig sind.

In einem Topf die Butter schmelzen, Mehl hinzugeben, alles mit einem Schneebesen zu einer Mehlschwitze binden, Tomatenmark in die Mehlschwitze geben, unter Rühren aufkochen, solange Wasser unterrühren, bis eine sämige Konsistenz entstanden ist. Anschließend den Ketchup hinzugeben und nochmals unter Rühren aufkochen lassen.

Die vorbereiteten Jagdwurstwürfel, Zwiebeln und Schmand in den Soßentopf geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Nudeln nach Packungsanweisung garen und mit der Tomatensoße servieren

NN am 15. März 2026