



One-Pot-Pasta mit Wurstgulasch

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Paprika, rot	1 St.
Paprika, gelb	1 St.
Cherrytomaten	250 g
Wiener Würstchen	4 St.
Petersilie, frisch	15 g
Öl	2 EL
Tomatenmark	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Pastagewürz	1 TL
Tomaten, passiert	400 g
Gemüsebrühe	500 ml
Fusilli	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf

1. Zwiebel halbieren, schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und grob würfeln. Tomaten waschen und halbieren. Wiener Würstchen in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Petersilie grob hacken.
2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen. Zwiebel mit Knoblauch, Paprika und Wiener darin ca. 4 Min. anbraten. Tomaten und Tomatenmark zugeben und ca. 2 Min. rösten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Pastagewürz würzen und mit passierten Tomaten und Brühe auffüllen. Nudeln zugeben und One-Pot-Pasta ca. 10-15 Min. köcheln.
3. One-Pot-Pasta mit Wurstgulasch abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	741 kcal
Kohlenhydrate	114 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	20 g