

Wurstnudeln

3 Tassen Nudeln (Hörndle)
! Stück Zwiebel
4 Stück Schüblinge (Knacker)
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer (frisch aus der Mühle)
1 Bund Schnittlauch



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Sonstiges: 4 Personen

Vorbereitung:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Schüblingen die Haut abziehen und ebenfalls in Würfel (ca. 1 cm groß) schneiden. Etwas Schnittlauch klein schneiden zum Dekorieren.

Wasser in einem großen Topf aufstellen, eine Prise Salz zugeben und zum Kochen bringen. Die Hörndle bissfest garen und dann in einem Sieb abseihen und beiseite stellen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln zugeben und goldgelb anrösten. Dann die gekochten Hörndle dazugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen (nach Geschmack) und unter dauerndem Wenden vermischen. Nicht zu lange, damit die Hörndle nicht zu weich werden. Evt. noch mit etwas Maggi abschmecken und in einer Schüssel anrichten. Nach dem Anrichten noch den geschnittenen Schnittlauch darüber streuen und servieren. Schmeckt hervorragend und ist schnell und leicht gekocht.