



# MY DIRTY HOBBY



## ZUTATEN:

150 g Nudeln vorgekocht  
6 Wiener  
6-7 Gewürzgurken  
1,5 TL Tomatenmark  
4 EL Röstzwiebeln  
2 EL Mayonaise  
2 TL Senf  
4 EL Ketchup  
etwas Salz und Pfeffer  
etwas Öl

## ZUBEREITUNG:

Die Wiener schneidest Du, wie auch die Gewürzgurken in kleine Scheiben. Die Wiener werden dann mit etwas Öl im heißen Dutch Oven angebraten. Dann rührst Du die Gewürzgurken unter und gibst dann das Tomatenmark dazu.

In der Zwischenzeit vermischst Du die Mayonaise mit dem Senf und dem Ketchup, würzt dieses mit Salz und Pfeffer und gibst dann alles mit in den Dutch Oven.

Jetzt gibst Du die vorgekochten Nudeln und die Röstzwiebeln dazu, rührst alles noch ordentlich miteinander um und lässt es für 2 bis 3 Minuten warm werden.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

