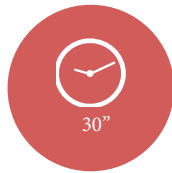




# SUCUK PASTA



## ZUTATEN:

200 g Spirelli Nudeln  
2-3 Sucuk  
200 g geriebener Mozzarella  
1 rote Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
200 g passierte Tomaten  
2 EL Tomatenmark  
50 g Sahne  
etwas Salz und Pfeffer  
etwas Petersilie

## ZUBEREITUNG:

Im heißen Dutch Oven brätst Du die in Halbringe geschnittene Sucuk von allen Seiten scharf an und dann rührst Du die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel dazu.

Nun gibst Du nach und nach das Tomatenmark und die passierten Tomaten dazu und drückst die Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse mit hinein.

Jetzt rührst Du die vorgekochten Spirelli Nudeln mit unter und schmeckst es mit Salz und Pfeffer ab. Um das ganze Gericht nun noch schmackhafter und cremiger zu machen, gibst Du den Käse und die Sahne dazu und verrührst alles sehr gut miteinander.

Mit etwas kleingehackter Petersilie bestreut ist das Gericht dann nach wenigen Minuten fertig.

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

hier gehts zum Video



Instagram

