

Fussili-Pfanne mit Frankfurter Würstchen und Frühlingszwiebeln



Du brauchst:

1 Päckchen Fussili-Nudeln oder andere Nudeln
5 Frankfurter Würstchen oder Wiener Würstchen
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Becher Schmand
Sahne bzw. Kochsahne
200 ml Gemüsebrühe
Salz
Paprika edesüß

So machst du´s richtig:

- 1.) Setze einen Topf mit Salzwasser auf und koche die Fussili bissfest.
- 2.) Schneide die Frühlingszwiebeln sowie die Würstchen klein.
- 3.) Brate zunächst in etwas Öl die Frühlingszwiebeln an und gib danach die Würstchen ebenfalls hinein und brate sie an.
- 4.) Lösche mit der Gemüsebrühe ab.
- 5.) Gib die fertigen Nudeln in die Pfanne.
- 6.) Gib den Schmand und die Kochsahne hinzu.
- 7.) Gib nach Geschmack das Paprikapulver hinzu.