

Kochen mit Klaus

Leicht & Lecker!

Tagliatelle mit Bratwurststücken

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 350 g Bratwurst, 180 g Tagliatelle, Salz, Pfeffer, 2-3 Knobzehen,
- 1 Zwiebel, 250 g mittlere Champignons, Zitronensaft, Olivenöl,
- je 250 ml Milch & Gemüsebrühe, Saucenbinder, 1 kl. Dose Erbsen,
- 50 ml Weißwein, 2 EL TK-Petersilie, Paniermehl, 2 EL Margarine

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden. Bratwurst in kleine Stücke schneiden.



2. Wurststücke in heißem Olivenöl 5 Min. anbraten, Zwiebeln, Knobi u. Pilze mitbraten. Mit Milch u. Brühe ablöschen, Saucenbinder einrühren u. aufkochen. 15 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Zitronensaft würzen. Erbsen u. Petersilie unterheben. Wein einrühren.



3. Inzwischen Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. unterheben. Alles in eine Auflaufform geben. Paniermehl über den Auf-lauf streuen. Margarine in Tupfen darauf verteilen u. im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. bei 200°C backen.



Tipps des Chaoten: *Dazu einen kühlen Weißwein genießen!*

