

# Bandnudeln mit Krakauer



... beste Wurst!

## Zutaten:

---

200 g Bandnudeln  
1 Stück Krakauer  
1/2 EL Olivenöl  
1/2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Dose Mais  
1 Kl. Ds. Tomatenmark  
1 Dose Tomaten  
1 Paprika  
1/4 Liter Brühe

Oregano  
Pfeffer, Salz  
Basilikum  
Brühe  
Tabasco  
Stärkemehl

*30 min Zub. - 30 min Ges.*

Die Bandnudeln bißfest kochen. Inzwischen die Zwiebel grob würfeln, Knoblauch fein hacken. Zusammen im heißen Olivenöl kurz anschmoren, aber nicht braun werden lassen, damit der Knoblauch nicht bitter wird. Die Paprika grob würfeln und ebenfalls kurz mitschmoren. Dann den gut gewaschenen Mais, Tomatenmark und die Dose Tomaten mit Saft zufügen. Mit Oregano, Pfeffer, Salz, Tabasco und, falls vorhanden, mit frischen Basilikumblättern würzen. Mit der Brühe auffüllen und wenn der Eintopf zu kochen beginnt, kalt angerührtes Stärkemehl zufügen. Auf kleinste Stufe herunterschalten und die grob gewürfelte Fleischwurst in den Eintopf geben. Die Wurst braucht nur kurz erwärmt werden. Bandnudeln oder Reis dazu reichen.