

## Nudeln mit Fleischwurstsoße

Zutaten für ca. 4 Portionen:

½ große	Zwiebel(n)
1 ½ EL	Öl
400 g	Fleischwurst (Geflügel-)
1 ½ EL	Mehl
½ Dose	Tomate(n), gehackt
1	Knoblauchzehe(n) (wenn man mag)
1 ½ EL	Tomatenmark
625 ml	Gemüsebrühe
n. B.	Tomatenketchup
1 ½ TL,	gehäuft      Kräuter, gemischt, TK
500 g	Nudeln



Das Öl in einem großen Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Fleischwurst in kleine Würfel schneiden, dazu geben und kross anbraten (je nach Belieben). Nun das Mehl darüber streuen, unterrühren und mit anschwitzen. Anschließend mit ca 2/3 der Brühe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Gehackte Tomaten, evtl. Knoblauch, Tomatenmark, Ketchup und Kräuter untermischen, und den Rest Brühe nach Bedarf angießen und ca 10 - 15 min auf kleiner Flamme köcheln lassen.  
Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.