



EINFACH, ABER RAFFINIERT

Wurstgulasch

Thüringen
schmeckt

Für 2 Personen



Zutaten

- 2 Putencurrywürste von **Gönnataler Putenspezialitäten**
- 50 g Zwiebelwürfel
- 50 ml Sonnenblumen-Walnuss-Öl von der **Erfurter Ölmühle**
- ½ Glas Letscho von **HAINICH**
- Salz, Chili, Lorbeer, evtl. Knoblauch
- 250 g Penne

Zubereitung

Für den etwas anderen Wurstgulasch schneidest Du die Putencurrywürste in Würfel und brätst sie mit den Zwiebeln im Sonnenblumen-Walnuss-Öl an. Anschließend löschst Du alles mit Letscho ab.

Lasse den Gulasch nun unter gelegentlichem Umrühren etwas köcheln und schmecke ihn danach mit Salz, Chili, Lorbeer und ggf. etwas Knoblauch ab. Koche währenddessen die Nudeln.

Guten Appetit!



Mehr Rezeptideen auf
www.thueringenschmeckt.de



#thüringenschmeckt

Thüringen schmeckt ist eine Kampagne des



Mit Unterstützung der Ernst-Benary-Schule Erfurt
Rezept von Thomas Grohe und Christian Frank

