

NUDEL-KRAKAUER-PFANNE



Zutaten

- Öl, Salz, Pfeffer, Oregano
- Zwiebeln
- Pilze
- Knoblauch
- Pasta
- Tomate
- Brühe
- Sahne
- Ser-Krolewski-Käse
- Petersilie
- [Schlesische Wurst](#)

ZUBEREITUNG

1. Als erstes Öl in der Pfanne erhitzen
2. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden – in die Pfanne geben
3. Pilze in Scheiben schneiden
4. Alles 2 Minuten anbraten
5. Schlesische in Scheiben schneiden und in die Pfanne legen
6. Knoblauch hacken und dazu geben
7. Tomaten klein würfeln und mit der Pasta dazu geben
8. Mit der Sahne und Brühe aufgießen
9. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen
10. Umrühren und leicht köcheln lassen

11. Dann den leckeren Ser-Krolewski-Käse darüber streuen
12. Petersilie fein hacken und servieren