

Krawättli-Eintopf mit Wursträdli

Zutaten:

- 400 gr. Krawättli
- 4 dl. Tomatensauce
- 2 Paar Wienerli
- 200 gr. Gemüsewürfeli
- Gewürze und Salz
- 50 gr. Reibkäse

Zubereitung:

Krawättli in siedendem Wasser al dente kochen und abschütten.

Tomatensauce aufkochen. Wienerli in Rädli schneiden und mit den Gemüsewürfeli in die Tomatensauce geben.

Kurz vor dem Servieren die gekochten Krawättli begeben und alles mit den Gewürzen abschmecken. Reibkäse extra dazu geben.