

**Würstchen Gulasch mit Hörnchen Nudeln All in One zubereitet im Ofenmeister oder dem Grundset von Pampered Chef®**



*All in One Menü aus dem Ofenmeister oder Grundset von Pampered Chef®*

**Zutaten:**

1 rote Zwiebel

1 rote und 1 gelbe Paprika

400 g Fleischwurst am Stück

2 Dosen gehackte Tomaten

200 g Wasser und darin 2 EL Rinderbrühe und 1 EL Mehl auflösen/aufschlagen

Salz und Pfeffer nach Belieben

1 TL Paprika rosenscharf

1 TL Chili Würzer

1 TL Paprika geräuchert von \*Ankerkraut unbezahlte Werbung

1 TL Italienische Kräuter \*Ankerkraut unbezahlte Werbung

250 g Nudeln Gaggli Hörnchen \*unbezahlte Werbung

**Zubereitung:**

Fleischwurst in Würfel schneiden und in den Ofenmeister von Pampered Chef geben.

Zwiebel und Paprika in kleine Stücke schneiden und hinzufügen.

Nudeln ungekocht einfüllen (beachte, dass es Nudeln sein müssen die relativ klein/dünn sind)

Die Sauce in der großen Nixe mit den restlichen Zutaten mit einem Schneebesen aufschlagen (Wasser, Rinderbrühe und Mehl separat vorab aufschlagen bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind und dann hinzugeben)

Sauce dann über das Fleisch und Gemüse gießen und gut mit dem Mix`N Scraper durchrühren.  
Deckel auflegen und ab damit in den Backofen.

Dein Backofen ist auch **220°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/35 Minuten** schmoren lassen.

Den Ofenmeister mit den Silikonhandschuhen aus dem Backofen entnehmen und auf das Kuchengitter mit Füßen stellen, so schützt du deine Arbeitsplatte und dein Ofenmeister ist sicher abgestellt.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef®**